Dayzebook.com

EXCLUSIVITÉ NEFF : COMMANDE POINT&TWIST® Votre table de cuisson se contrôle d'un seul bouton. Cliquez pour sélectionner le foyer, tournez pour choisir la puissance, tous les foyers se règlent en un rien de temps. Quand c'est aussi simple et sûr qu'un jeu d'enfant, cuisiner est un pur plaisir. Pour tout savoir sur la nouvelle collection Armoniss, 0 892 698 210 (0,34 € TTC/mn) ou www.neff-electromenager.com

FABRICATION 11:19:14 Septembre 24. 2009 V12087LEATD-FX.pdf 21/09/09 10:06:04

FABRICATION 11:20:01 Septembre 24. 2009 V12087REATD-FX.pdf
21/09/09 10:06:18

FABRICATION 12:16:57 Octobre 21. 2009 V12095 EATD-FX.pdf 20/10/09 7:45:25

J.-C. Amiel.

édito
Banlieue chic

Le luxe s'est trouvé sa nouvelle frontière, aux alentours de Paris. Réputées chaudes, sordides ou végétantes, les communes de la petite couronne n'en finissent pourtant pas d'apporter du sang neuf aux artères de la capitale : prenez seulement le maître chocolatier Patrice Chapon, établi à Chelles avant d'ouvrir boutique dans le 7e arrondissement, ou bien le célèbre maraîcher Joël Thiébault dont les inimitables légumes achetés au marché de l'Alma voient le jour à Carrières-sur-Seine, tout près des tours de Nanterre.

Vous trouverez dans ces pages un dossier bien ficelé sur cette banlieue qui n'héberge pas seulement les labos des grands, mais recèle aussi plein de bons plans pour se nourrir ou faire ses emplettes de Noël sans subir le prix du mètre carré.

Puisqu'on parle des fêtes, vous trouverez dans nos rubriques une foule d'idées pour le festin du 24 : des combinaisons d'entrées et de desserts fastoches qui pomponnent le plat de réveillon, six variations de gâteaux sur une base de choc(olat), des tables spécial enfants et, cerise sur le gâteau, les bons conseils de Pierre Hermé à tous ceux et celles qui hésitent entre tradition et inspiration.

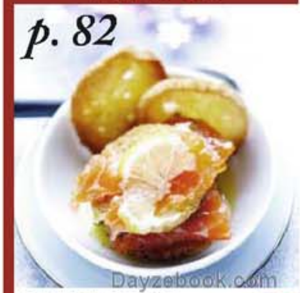
Sandrine Giacobetti

NOS IDÉES MENUS

Trois combinaisons de menus pour des réveillons hauts en couleur, sélectionnées par la rédaction.

MENU OR

p. 82



Dayzebook.com

SAUMON MARINÉ — fait d'avance

+

p. 102

PIES À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS SÉCHÉS — british

+

p. 95

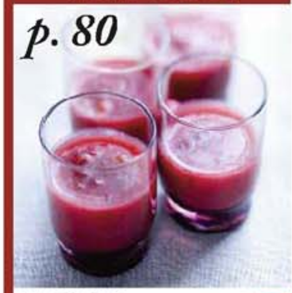
CHOUX À LA CRÈME DE CACAHUÈTE, CHOCOLAT-CAFÉ — classique revisité

=

pour changer

MENU ROUGE

p. 80



VELOUTÉ DE LÉGUMES, FOIE GRAS ET COPEAUX DE JAMBON — original

+

p. 87

FILET DE DE BŒUF AUX HERBES — vite fait

+

p. 91

POIRES JUS DE CRANBERRY — Très facile

=

bluffant

MENU NOIR ET BLANC

p. 81

SAINT-JACQUES RÔTIES AU JAMBON DE PARME — ultra rapide

+

p. 86

CHAPON À LA CRÈME — tout simple

+

p. 126

ETOILES DES NEIGES — avec les enfants

=

chic

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

Dayzebook.com

FABRICATION 14:01:13 Octobre 21. 2009 V12097 EATD-FX.pdf LE • Coupe Champagne - Mention 1 - 218 x 285 mm • PP • Q • Remise 20/10 - Parution 13/11/09

En couverture : Macaron « Chou de luxe Or », Fauchon.
Photo Jean-Claude Amiel
Réalisation Sandrine Giacobetti

ELLE à table
Novembre - Décembre 2009

Beau & Bon

11 **Beau & Bon News**
Les dernières nouveautés…

24 **Le goût des livres**
Rendez-vous au Festival des littératures gourmandes.

26 **Les aventures de Clotilde**
Tendance boulette.
Le chocolat blanc.

32 **L'agenda gourmand**
Les produits du marché.
Les rendez-vous goûteux.

36 **Bien dans son assiette**
Pintade ou chapon.
Idées légères pour l'apéritif.

40 **Lard pour l'art**
Portrait d'un artiste culinaire.

46 **L'or des encas**
Manger de l'or, c'est tendance.

52 **CONSEILS CADEAUX**
Qu'y a-t-il pour votre service ?
Plein d'idées pour le sapin.

64 **Mille feuilles**
Notre sélection de beaux livres.

68 **Le champagne vu par les Champenois**
Secrets et confidences de pros.

72 **Les inventions du pâtissier Felder**
Le Baerewecke, en leçon filmée.

Dayzebook.com

Côté cuisine

80 **A NOËL, SORTEZ LES COMBINAISONS**
Des entrées et des desserts faciles et vite prêts pour accompagner les plats des fêtes.

100 **Cuisine du placard**
SOS réserves pour réveillonner facile.

104 **Une recette de base au chocolat**
pour composer cinq gâteaux exquis.

A table !

114 **Papa gâteaux**
Un réveillon tendre et gourmand.

122 **La cuisine des anges**
Les enfants mettent la main à la pâte.

128 **Un réveillon en douceurs**
A la table de Pierre Hermé.

136 **THOMAS DUTRONC CÔTÉ CAVE**
Le vin entre potes.

140 **Champagne 2002, le goût de l'exceptionnel**
Le plus grand millésime depuis 20 ans.

Evasion

144 **INCURSION EN ZONE GOURMANDE**
Notre guide des meilleures adresses en banlieue parisienne.

157 **Mes grissini**
Une recette très italienne d'Alba Pezone.

160 **Elle Passions**
Quelques best-sellers de notre catalogue.

165 **Index**
Retrouvez la liste de nos recettes !

166 **Notre carnet d'adresses**

171 **A table ! ™**
Nos fiches-recettes.

Téléchargez l'appli ELLE à table disponible sur l'App Store. Plus de 5000 recettes dans votre iPhone ou iPod touch !

le prochain numéro de Elle à table sortira le 8 janvier 2010

Booklet, 68 pages, « Le Meilleur de la cuisine au beurre », sur les abonnés et les kiosques de France métropolitaine uniquement.
Couverture photo Jean-Claude Amiel, réalisation Valérie Lhomme. Mailing abonnement Milan Jeunesse, 2 pages, posé sur 4e de couverture, sur les abonnés. Encart Linvosges 20 pages, sur les abonnés France métropolitaine, hors Grand Rhône-Alpes et Paca Corse.
Encart foie gras Valette, 12 pages, posé sur 4e de couverture, sur abonnés Paris et Ile-de-France.
Encart abonnement, 2 pages, jeté entre les pages 122 et 123, en édition France métropolitaine hors abonnés, hors export et hors compagnies aériennes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

BEAU&BON

Machine Magimix pour Nespresso Essenza Crystal Edition, design Antoine Cahen (série limitée).Tasse Nespresso, design Olivier Gagnaire pour Bernardaud.

Dayzebook.com

photo **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Sandrine Giacobetti**

> News, conso, web, salons, prix littéraire... PAGE 11
Dans l'air du temps

> Clotilde la blogueuse PAGE 26
Traqueuse de tendances culinaires

> **C'est le moment** PAGE 32
Primeur du marché et évènements nov.-décembre

> Bien dans son assiette PAGE 36
Entre tradition et diététique

Dayzebook.com

> **Portrait** PAGE 40
Emmanuel Giraud, artiste culinaire

> **Maître artisan** PAGE 46
L'or alimentaire

> **Cadeaux** PAGE 52
Beaux livres et idées coups de cœur

> **Profession** PAGE 68
Le champagne raconté par lui-même

> **Leçon filmée** PAGE 72
Pain de fruits de l'Avent par Christophe Felder

FABRICATION 10:36:12 Octobre 22, 2009 V12118 EATD-FX.pdf

réalisation **Emmanuelle Robin** et **Sandrine Giacobetti**

Première Dame

Une divine diva tout en légèreté : biscuit à la framboise et framboises fraîches, suprême vanille et coulis d'agrumes sous une robe de meringue à la mandarine. La Prima Donna par Dalloyau, 66,50 € pour 6-8 personnes.

Dormeuses à croquer

De jolies roses en sucre pour se parer de gourmandise. Les Précieuses Gourmandes, 13 € la paire, en exclusivité à la Grande Epicerie de Paris.

Dayzebook.com

Un ami venu de Laponie

Le père Noël retrouvera son fidèle compagnon, veillant sur la livraison des cadeaux, bien en place au-dessus de la cheminée ! Cette création de Julien Merceron pour le « 33 » (le nouveau laboratoire A la Mère de Famille) se croque intégralement : du chocolat pour la gueule de l'animal et du sucre tiré pour les bois. Réalisé uniquement sur commande, prix sur demande.

SMS Pour trouver des cadeaux de Noël à prix raisonnables et sans même avoir besoin de se déplacer, le site www.placeduluxe.com organise des ventes événementielles affichant des prix de 40 à 70 % moins chers sur des grandes marques d'arts de la table, d'électroménager et de déco.

Teinté de porcelaine

L'étui à sucrettes Canderel s'accorde au sac des élégantes, orné d'un galet de porcelaine au décor floral doré à l'or, réalisé par la maison Bernardaud. Pocket Canderel par Bernardaud, 110 €, points de vente dans nos adresses.

Piège de cristal

Il fallait tout le savoir-faire de Christian Louboutin (le chausseur dont les semelles s'accordent si bien avec les tapis rouges) pour remettre au goût du jour ce rituel de la fin du XIXe siècle : boire dans un soulier de femme... Ce stiletto à semelle rouge est de cristal, perché sur un talon vertigineux (14 cm), et vendu dans un coffret contenant une bouteille de champagne Piper-Heidsieck Cuvée Brut, également relookée par Christian Lauboutin. Coffret Le Rituel, 350 €, points de vente dans nos adresses.

DR.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses et sites en p. 166

Retour en enfance

Les fameuses soucoupes qui piquent de nos jeunes années sont de retour, dans un bocal en verre digne de ceux de la marchande de bonbons de l'époque ! Les Gourmandises de Sophie, 13 € le bocal de 210 g, en vente aux Galeries Lafayette.

Finitions impeccables

Il ne s'agit pas d'un ovni, mais d'un stylo de décoration culinaire, qui permettra de dessiner sur l'assiette de foie gras avec un filet de sauce sucrée, pour une table de fête digne d'un grand chef. En silicone platine, il passe aussi au four ou au micro-ondes. Decopen de Lékué, 14 €, dans les boutiques arts de la table.

Merry Cupcake

Exit les tons pastel ! Pour cette fin d'année, les cupcakes se déguisent en sapin de Noël, bonhomme de neige ou père Noël à la barbe de chantilly. Cupcakes de Noël, 4,70 € pièce, à La Grande Epicerie de Paris.

SMS Les Parisiens pourront déguster de savoureux produits du terroir lors de la nouvelle édition du Salon Saveurs, organisé sur le thème de « Noël des régions », à l'Espace Champerret du 4 au 7 décembre. L'occasion de trouver une foule d'idées pour les fêtes, grâce à 400 artisans-producteurs venus de tout le pays. www.salon-saveurs.com

Dayzebook.com

Rubik's Cube

Point de casse-tête à l'heure du cocktail avec cette version du pain surprise, revisitée par Thiriet. Du pain de mie aux épinards pour le tzatziki, à la tomate pour le crémeux de saumon aux cranberries, et du pain de mie noir pour le poulet aux épices. Cube Surprise, 16,95 €, dans les magasins Thiriet.

Guirlande gourmande

Une fois les cadeaux déballés, la déco du sapin pourra être dévorée ! Guirlande de macarons Arnaud Delmontel, 14 € les 7 boules (toutes compositions possibles sur demande), livraison dans toute la France.

3 eaux qui swinguent

- **Arty :** les jeunes talents des Beaux-Arts revisitent la Badoit, 1,99 € en grandes surfaces.
- **Eclairée :** Eau lumineuse G pour nuits noires, 6,90 €, chez Monoprix.
- **Griffée :** la bouteille d'Evian relookée par Paul Smith, 1,98 € en grandes surfaces.

DR.

Adresses et sites en p. 166

FABRICATION 15:50:44 Octobre 15. 2009 V12093 EATD-FX.pdf

3 bouteilles très cuir

• **Dandy :** Jean-Baptiste Rautureau relooke le whisky Ballantines 12 ans d'âge avec 12 créations uniques. En exclu à La Grande Epicerie de Paris, 350 €.
• **Fetish :** un effet combi fétichiste en cuir clouté pour cette nouvelle édition limitée Absolut. 15 € en grandes surfaces.
• **Fashion :** association barcelonaise du cava et du cuir, avec cette pochette de sac façon python signée Lupo. Coffret Freixenet, 25 €.

Recettes diaboliques

Une barre aux céréales, du caramel et du chocolat au lait pour les Millionaire's Flapjack ; caramel, cerises, raisins secs, guimauve, biscuit croquant et chocolat au lait pour les Rocky Road ; ou génoise fondante, ganache et chocolat au lait cru pour les Roulés au chocolat. Les Gü's addicts auront beaucoup de mal à refermer la boîte... « Goümandises » by Gü, 3,99 € chez Monoprix, Monop et Daily Monop.

SMS Vous craignez les excès en cette période à hauts risques ? Que vous ayez besoin de prendre le volant ou de surveiller votre ligne, le Wine Partner mesure votre consommation de vin et d'alcool en nombre de verres, en centilitres et en kilocalories, pendant une soirée, une semaine, un mois... Wine Partner par l'Atelier du Vin, 44,50 €.

Dayzebook.com

Tout feu tout flamme

Pour ses créations de fêtes, le chocolatier Jean-Paul Hévin s'est inspiré des quatre éléments. Pour symboliser le feu, cette bûche réchauffe nos papilles avec un croustillant, du biscuit dacquois et de la mousse au chocolat noir avec une gelée de yuzu. Le Feu par Jean-Paul Hévin, 32 € la bûche de 4-6 parts.

Puissance et douceur

Idéal pour napper un magret de canard ou une escalope de foie gras, ce miel d'acacia aux copeaux de truffe apportera une note sucrée-salée pleine de saveurs festives. Miel à la truffe Hédiard, 15 € (pot de 100 g).

Menace Calabrese

Cette sauce tomate piquante annonce la couleur : une explosion en bouche ! Sauce tomate Calabrese Ordigno, 3,15 € (le pot de 90 g), au Lafayette Gourmet.

Du homard sinon rien !

Les makis s'invitent sur les tables de fêtes : une coque transparente permet de découvrir des filaments de violette, pour un cœur de homard à la mayonnaise au curry. Spring Flower Power chez Sushishop, 7,50 € les 6 pièces.

DR.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses et sites en p. 166

Dayzebook.com

PETIT BILLY AU PAYS DU PÈRE NOËL

Le Petit Billy a tout pour lui :
Une douceur irrésistible et un goût frais,
Qui en font un régal sur du pain doré,
Et une texture onctueuse
Qui inspire 1000 idées délicieuses.

Découvrez d'autres recettes
sur notre site internet
www.monpetitbilly.com

Et La fleur de Petit Billy jouera aussi les vedettes
Sur les plateaux de fromages pendant les fêtes.
Disponible au rayon fromages libre service

Petit Billy, le chèvre qui sait descendre de son plateau.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas
www.mangerbouger.fr

LOWE STRATEUS

FABRICATION 10:24:42 Octobre 22. 2009 V12101 EATD-FX.pdf
21/10/09 16:12:27

Frappé par la foudre
Des éclats de caramel scintillant pour de brillants éclairs : caramel beurre salé pour la version or, caramel fleur d'oranger pour l'argent, et chocolat noir-caramel pour le rose. Eclairs sucrés de Noël, Fauchon, 6 € pièce.

Tronche de cake
Une déco qui brille et qui titille les papilles ! Gâteaux à suspendre Envie, Geneviève Lethu, 9,90 € les 2.

Une étoile est née
Trinquez à la nouvelle année et gardez la tête dans les étoiles ! Flûte décor Etoiles, 3 € pièce chez Monoprix.

Source de beauté
Une eau recueillie dans les sources du parc naturel Hoher Fläming, en Allemagne, qui promet aux femmes de les rendre encore plus belles ! Eau de Beauté, 3,90 €, en vente aux Galeries Lafayette.

SMS Evitez la course aux cadeaux grâce au coffret Wonderbox - Elle à table, dédié à l'art de vivre. Le chèque-cadeau permettra au bénéficiaire de faire du shopping dans une sélection d'adresses gourmandes (épiceries fines, arts de la table…), d'assister à un cours de cuisine ou à des dégustations, de dîner dans un délicieux restaurant… 69,90 € sur www.wonderbox.fr

Saturday Night Fever
Une inspiration « boule à facettes » pour cette bûche 100 % chocolat (parfait, glacé, biscuit et coulis), à éliminer sur le dance floor ! A la Mère de Famille, 48 € pour 6-8 personnes, vendue sur commande uniquement au « 33 ».

Parure bollywoodienne
En hommage à la reine Victoria (son portrait orne chaque étiquette de la marque), la bouteille de gin Bombay Sapphire prend la Route des Indes et se pare d'une arabesque de cristaux Swarovski. Bombay Arabesque, en série limitée, 300 €, points de vente dans nos adresses.

DR.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses et sites en p. 166

Le secret de Bonne Maman c'est qu'elle n'a pas de secret pour vous.

Du lait entier frais, des oeufs frais, de la crème fraîche, du caramel, du sucre et c'est tout.

Dayzebook.com

Pour ses recettes, Bonne Maman n'a qu'une source d'inspiration : les desserts que vous réalisez vous-même à la maison avec des ingrédients simples et vrais.

Bonne Maman®

Les bons ingrédients font les bonnes recettes.

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

218X285 ELLE A TABLE • PROD CARAMEL.indd 1 15/10/09 20:12:33

FABRICATION 14:42:38 Octobre 21. 2009 V12103 EATD-FX.pdf

Caviar des Andes

Des esturgeons élevés à l'eau minérale dans une réserve naturelle des bords du Rio Negro (Uruguay), puis de la fleur de sel d'Algarve (Portugal) pour ce caviar éthique préparé dans le Pays d'Appenzell (Suisse). Zwyer Caviar, à partir de 49,50 € (« Tentations de caviar », 10 g), en vente à La Grande Epicerie de Paris.

Yuzu Design

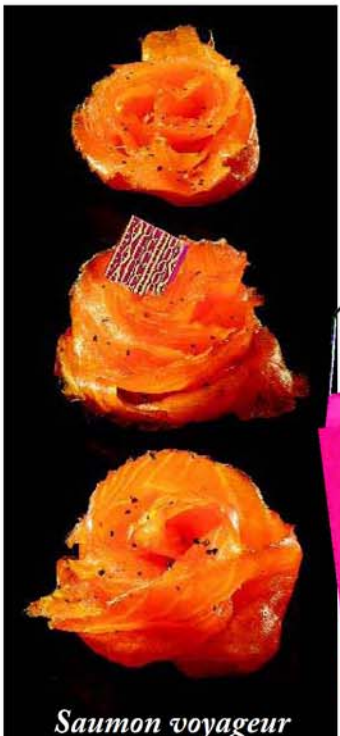
L'agrume venu d'Asie inspire Arnaud Delmontel, qui lui consacre une bûche couleur canari : mousse et crémeux au yuzu, biscuit sacher au chocolat, Streusel nature et pâte de fruit. Bûche Yuzu, 33,60 € pour 6 personnes.

SMS Difficile de trouver du Wagyu, ce fameux bœuf de Kobe à la réputation de meilleure viande au monde ? Le site www.archibaldgourmet.com vous livre (sur réservation) des pièces de bœuf de très grande qualité, dans toute la France. Wagyu à partir de 255 € le kilo.

Dayzebook.com

Duo gagnant

Cette pâte de citron confit au gingembre saura encanailler le poisson, ou relever les canapés au saumon fumé. Citron confit au gingembre, Le Coq Noir, 3,35 € les 210 g.



Saumon voyageur

De légères notes sucrées-salées pour ce saumon fumé norvégien, mariné au miel de truffe et au curry. Saumon fumé enjôleur, Fauchon, 13,50 € les 100 g.

Tous nos vœux !

Des gâteaux de la chance made in USA, enrobés de chocolat noir qu'il faut croquer pour lire un message d'amitié. Fortune Cookies Friendship, Emily's, 8,90 € la boîte de 6.

Bombay-Reims Express

Les bulles se parent des couleurs chatoyantes et des dorures de Bollywood, grâce au relooking de Manish Arora, le grand couturier indien. Brut Royal de Pommery, 180 € le coffret (vente au domaine).

DR.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses et sites en p. 166

FABRICATION 10:09:26 Juin 10. 2009 V12050 EATD-FX.pdf
25/03/09 9:59:03

L'esprit de Dita

Redécouvrons « La Vie en rose » en ouvrant ce coffret ultra-glamour, réalisé par la célèbre pin-up Dita Von Teese. Reste à jouer du shaker pour réaliser un Cointreaupolitan, prélude d'une soirée très sensuelle... Coffret-boîte à musique My Cointreaupolitan Box, 150 €, vendu en série limitée chez Lavinia.

Au pays des Bisounours

Difficile de ne pas craquer devant ces adorables nounours ! Ours en chocolat sculpté (noir, blanc ou lait), Jean-Charles Rochoux, 58 €, expédition possible dans toute la France.

Rose poudré

Un écrin très féminin pour ce rosé cuvée Celebris extra-brut vintage 2003. Champagne Gosset, 115 €, en vente chez les cavistes.

Dayzebook.com

SMS Envie de pétrir, hacher, émulsionner ? L'espace Cook & Coffee vous propose de tester les robots des marques Kenwood et DéLonghi sur des îlots de cuisine, équipés d'écrans interactifs, ou simplement de déguster un cappuccino préparé par une machine high-tech (voir nos adresses).

Régression gourmande

Le macaron devient ludique et se déguise en sucette : une coque en chocolat et des ganaches framboise, citron vert, crème de marron ou chocolat noir. Lolli Choc's, Monoprix Gourmet (rayon surgelés), 9,95 € la boîte de 12.

Le thé des séductrices

En hommage à la tradition japonaise du Hanami (la contemplation des cerisiers en fleur), ce thé vert est parfumé à la fleur de cerisier et conservé dans une boîte recouverte de papier Washi, qui reprend le motif Sakura ornant les kimonos des geishas. Boîte Washi de thé Fleur de geisha, Le Palais des Thés, 19 €.

Piège à filles

Un esprit boudoir pour ce gâteau capitonné, enrubanné de chocolat argenté, imaginé par le couturier Alexis Mabille pour Angelina. Autour du cœur de marrons, pommes confites et confit de yuzu, ganache chocolat au lait et croustillant à la noix de pécan caramélisée. Bûche (6-8 pers.), 60 €, vendue uniquement sur réservation (24 h à l'avance), du 21 au 26 décembre, chez Angelina Rivoli.

DR.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses et sites en p. 166

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

ELLE A TABLE OK.indd 1 16/10/09 9:50:19
FABRICATION 15:47:54 Octobre 21. 2009 V12111 EATD-FX.pdf

UN P'TIT CHOCOLAT ?

Point de péché de gourmandise pour ces douceurs exquises...

photo **Jean-Claude Amiel** - texte **Emmanuelle Robin**

Prune d'or
Ganache au lait et à l'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine, **La Maison du Chocolat**, vendu dans le coffret Nuit d'étoiles (assortiment), à partir de 39,50 € la boîte 310 g.

Valera
Chocolat noir à la mousse de marron, **Jean-Charles Rochoux**, assortiment sur mesure, à partir de 11 € les 8 chocolats.

Palets argent et or
Chocolat au lait et praliné au pain d'épices (argent), chocolat noir et ganache aux marrons glacés (or), **A la Mère de Famille,** 8 € les 100 g.

Sablés givrés
Chocolat à la cardamome verte du Sri Lanka, noix muscade et curry Madras, **Christophe Roussel**, 60 € le kilo.

Dayzebook.com

Craquante Champagne
Palet de chocolat noir, nougatine, ganache caramel et champagne, **Daskalidès**, 44 € le kilo.

Pyramidélices
Ganache chocolat noir et amandes grillées, **Jacques Genin**, à partir de 15 € la boîte de 9 pièces.

Dômes de praliné
Praliné amandes, noisettes et pistaches au sel fumé de Guérande, **Patrice Chapon**, 84 € le kilo.

Vent d'est
Chocolat noir et ganache à l'infusion de pain d'épices, **La Maison du Chocolat**, vendu dans le coffret Nuit d'étoiles (assortiment), à partir de 39,50 € la boîte 310 g.

Sauvage
Coque de chocolat noir, ganache au yuzu et à la verveine, **Patrick Roger**, 5 € pièce.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses p. 166

Exclusif :
"J'ai goûté la cuisine du futur !"

Le 29 septembre dernier, le futur avait rendez-vous au CENTQUATRE. À l'occasion du lancement de la collection Robust, Philips invitait en effet les 15 gagnants du grand concours de recettes autour d'un chef : Laurent Trochain. Au programme, la découverte de la cuisine du futur pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Lieu branché de Paris, le CENTQUATRE accueillait donc l'événement de cette rentrée, et Philips avait mis les petits plats dans les grands. En arrivant sur les lieux, je dois le reconnaître, j'étais bien en 2024. Et le futur, selon Philips, est classe et élégant : mur végétal, tables designs, jeux de lumières autour de la gamme Robust de Philips… rien à dire, c'est beau.

Dayzebook.com

Au centre de la pièce, Laurent Trochain et ses recettes subjuguent l'assemblée. Au programme, 4 plats aussi étonnants que délicieux. En mise en bouche, une soupe de tomates légèrement assaisonnée. Pour continuer, une entrée digne d'un grand restaurant : des ravioles maisons au jus de raisin farcies aux 3 poissons et crudités émincées. Délicieux !

Laurent Trochain, chef futuriste

Président de l'association Générations Cuisines & Cultures et chef étoilé, Laurent Trochain a su séduire nos gagnants par ses talents, sa vision de la cuisine du futur et quelques-uns de ses secrets.

En quelques secondes les assiettes se vident. Mais passons maintenant au plat principal : un sushi où l'algue noire est remplacée par du concombre farci d'un mélange de jambon de bœuf séché, d'œuf et de jus de carottes… Et vu son goût, je peux vous dire que ce sushi a de l'avenir. Pour le dessert le chef nous a encore surpris. Quinoa et chocolat, car oui même dans le futur il y a du chocolat. Le résultat ? Un délice au chocolat et quinoa relevé d'un coulis de poire et une tuile de coco.

Outre les délicieux plats dégustés lors de cette soirée, j'ai été impressionnée par les robots de cuisine utilisés. Design, redoutablement efficace, la nouvelle collection Robust de Philips va marquer les esprits durablement. Si le futur ressemble à cette soirée passée avec Laurent Trochain, je veux bien me faire télétransporter immédiatement !

Retrouvez toutes les recettes, tous les gagnants et toute la gamme Robust sur http://philips.elle.fr

Pour découvrir l'ensemble des recettes de nos gagnants, rendez-vous sur le site philips.elle.fr. Vous aurez le privilège de découvrir les créations culinaires futures des différents participants ainsi que celles de notre chef : Laurent Trochain.

PHILIPS
sense and simplicity*

*Du sens et de la simplicité.

LE GOÛT DES LIVRES

Le Festival des littératures gourmandes quitte les plages normandes pour s'installer dans le Temple des foodistas de la Rive gauche (la Grande Epicerie de Paris), le 21 novembre prochain. Brigitte Namour, à l'initiative de l'événement, se délecte de conjuguer les mots et les mets.

photos **Alain Longeaud**
texte **Emmanuelle Robin**

Collectionneuse de livres de cuisine anciens, attachée de presse dans l'art de vivre dans une autre vie, auteure culinaire à succès (Yaourts exquis, Pains exquis, Crèmes brûlées, Mousses, etc.), Brigitte Namour réalise des livres de cuisine « surtout pour le plaisir de réunir mes amis pour leur faire goûter mes recettes », car la cuisine la passionne, tout comme les livres, avec un faible pour la littérature anglo-saxonne qu'elle surnomme affectueusement «mes chères vieilles anglaises». Elle ouvre donc une librairie, Les Mots Bleus, à Trouville. Des auteurs viennent rencontrer les lecteurs tous les mois, on papote littérature autour d'un cake au citron maison à l'heure du thé. Mais la crise passe par là, la librairie ferme, alors Brigitte continue de partager ses coups de cœur avec d'autres lecteurs passionnés, notamment sur son site web (www.leslivresquejaime.net), «avec une préférence pour les auteurs méconnus et les petits éditeurs».

De cette expérience normande, reste aussi le Festival des littératures gourmandes. Hélène Darroze présidait le jury de la première édition, organisée sur la plage de Trouville, dans une ambiance années 30. Mais l'idée d'un festival consacré aux auteurs gourmands lui est venue de la lecture de «Mangez-moi», d'Agnès Desarthe (L'Olivier, 2006), présidente du jury 2009. «Agnès m'a donné envie de créer le Festival, car son personnage, qui ouvre un restaurant, voit la cuisine comme un don de soi, et c'est une jolie définition de cet univers. Le festival rend hommage aux auteurs qui valorisent le goût, le plaisir de manger, d'être à table, de partager. C'est une manière de se réapproprier notre patrimoine, nos habitudes.»

Ses favoris pour le palmarès

«Cette année, il se passe beaucoup de choses autour du vin. «Descente au grand cru», de Paul Torday (Lattès) fait partie de mes chouchous. Ce roman met en évidence le plaisir de boire sans diaboliser le vin, avec un point de vue d'amateur, de connaisseur-collectionneur. J'aime aussi beaucoup «Delizia!», de John Dickie (Buchet-Chastel), qui raconte l'histoire de l'Italie à travers ses grands produits et ses régions (le parmesan di Reggiano, le jambon de Parme…). Il remet les pendules à l'heure en expliquant que la pasta a bien été inventée par les Italiens, et non par les Chinois!». Du côté des livres de cuisine, Brigitte Namour s'avoue touchée par la démarche poétique de certains auteurs: «Recettes pour ma femme, de Bruno Verjus (Alternatives), a un concept très littéraire, les recettes sont choisies en fonction de l'humeur de la femme de l'auteur, et chacune s'accompagne d'une petite pensée du jour, il s'agit de poésie du quotidien!»

> ***«Le festival rend hommage aux auteurs qui valorisent le goût, le plaisir de manger…»***

Rendez-vous donc le 21 novembre (de 10 h à 19 h) pour rencontrer les 33 auteurs sélectionnés, et accessoirement gagner de sympathiques paniers gourmands. A l'issue de cette journée, le jury décernera deux prix aux auteurs: le prix Délice pour l'œuvre littéraire la plus gourmande, et le prix Croustillant, pour la plus belle écriture d'un livre de recettes. L'occasion aussi de dénicher quelques savoureux ouvrages dédicacés, à offrir pour les fêtes.

Auteurs à rencontrer, ouvrages à savourer…

- Anne Borrel, **La Cuisine selon Proust**, éd. du Chêne (réédition).
- Sabine Bucquet, **Lui Cuisine**, illustrations de Topor, éd. de L'Epure (réédition).
- Philippe Di Folco, **A table avec la mafia**, éd. Agnès Viénot.
- Pierre-Brice Lebrun, **Petit Traité de la boulette**, éd. Le Sureau.
- Jean-Pierre de la Roque, **Guerre et paix dans le vignoble**, éd. Solar.
- Jean-François Mallet, **Le Vrai Goût du Japon**, éd. Aubanel.
- Sonia Ezgulian, **Du bon usage des ustensiles**, éd. de L'Epure.
- Marc Van Staen, **«Stoemp!»**, éd. Luc Pire.

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

FABRICATION 14:24:52 Octobre 26. 2009 V12129 EATD-FX.pdf

26/10/09 10:11:40

TENDANCE BOULETTE

La boulette, grande oubliée de la littérature gastronomique ? Une poignée de héros se propose de lui rendre la place qu'elle mérite.

photos **Béatriz da Costa** - réalisation **Clotilde Dusoulier**

C'est quelque chose de très simple, au fond, une boulette : des ingrédients coupés en petits morceaux, un liant, une forme roulée entre les paumes. Et c'est justement cette simplicité qui en fait un attachant symbole de la cuisine ménagère, cette cuisine des petits riens et des beaux restes. Pourtant, rares sont les ouvrages culinaires qui lui font les honneurs. Dans son **Petit Traité de la boulette**, Pierre-Brice Lebrun répare cet affront en retraçant, avec une délectation réjouissante, l'histoire de la boulette et ses ramifications culturelles et techniques : tradition culinaire immémoriale autant qu'internationale, la boulette se pratique sous toutes les latitudes, des **köttbullar** suédois aux **tsukune** japonais en passant par les **cevapcici** des Balkans.

Autres mordus : Stéphane Dubreil et Frédéric Bocquet, des touche-à-tout qui ont fondé presque sans rire la boulettologie, jeune discipline qui a pour objet de « rassembler ce qui est épars, afin d'élever l'art de l'amalgame culinaire au niveau des sciences exactes ». Ils organisent ainsi des Rencontres internationales de boulettologie moderne appliquée, ateliers mensuels au cours desquels ils initient les apprentis boulettologues aux quatre temps de la boulette : amalgamie, tailleutique, formolaxie et calorimétrage.

Derrière la mise en scène et le discours facétieux se cache une vraie réflexion sur **l'universalité de la boulette**, et ce qu'elle nous apprend sur l'identité, le métissage et le partage. Car la boulette est conviviale – on peut se mettre à plusieurs pour la confectionner – et si l'on en croit les témoignages, elle n'a pas son pareil pour faire ressurgir les émotions enfouies, tout particulièrement le souvenir des boulettes dont les grands-mères semblent avoir le secret.

La boulette est ouverte à toutes les inspirations, que l'on parte d'une base de viande, poisson, céréales ou légumes, mais on peut quand même émettre ces quelques recommandations :
• ne pas trop malaxer la farce (on gagne en légèreté)
• mettre suffisamment de matière grasse (sinon c'est sec et on s'étouffe)
• laisser reposer le tout avant de façonner, pour donner aux saveurs le temps de faire connaissance.

Recette

TSUKUNE (BOULETTES DE POULET JAPONAISES) *(4 pers.)*

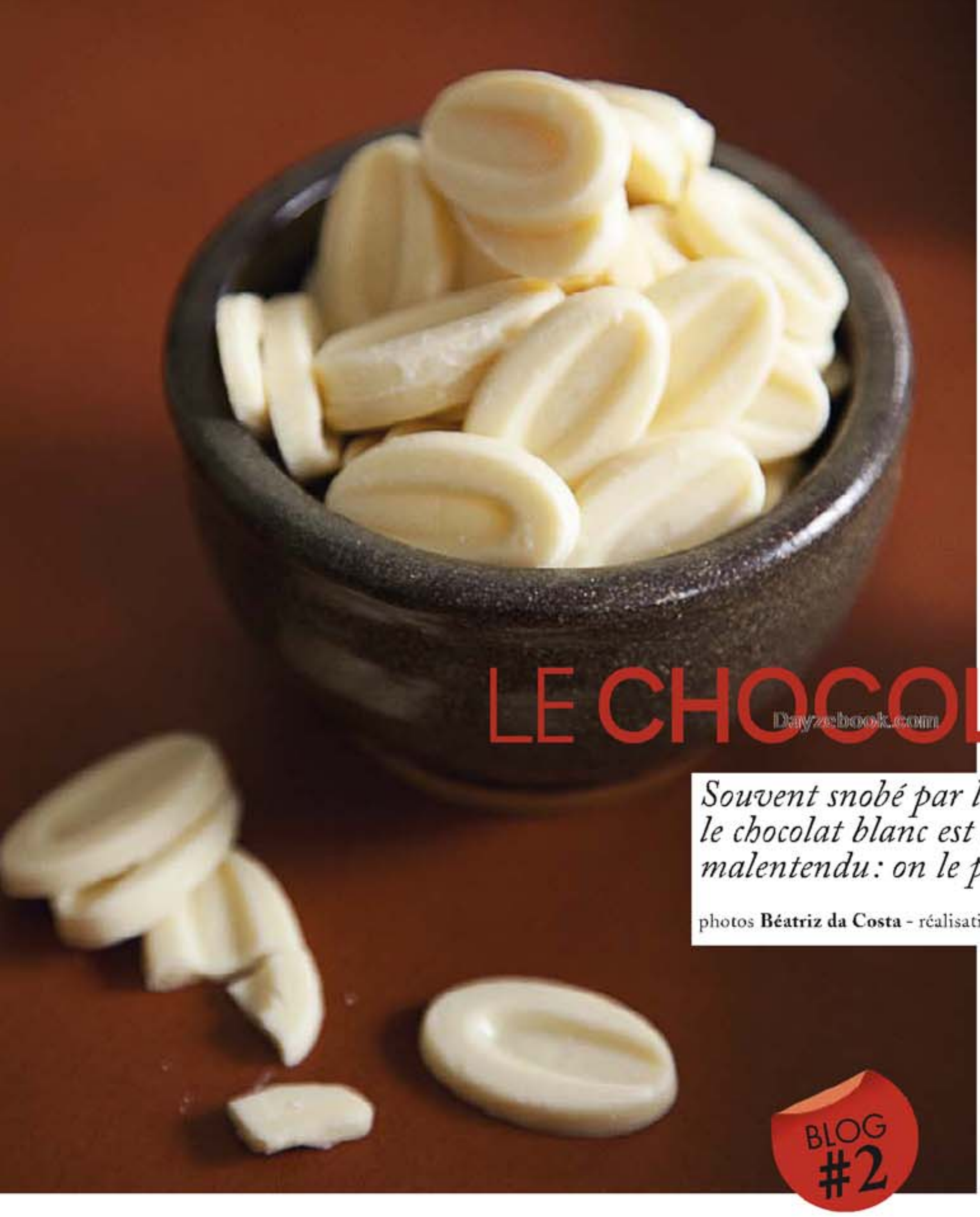
3 cuisses de poulet désossées et sans la peau (environ 450 g de viande)
1 oignon haché finement
1 morceau de gingembre frais de 2 cm, râpé - 1/2 c. à café de sel
2 c. à soupe de graines de sésame
1/2 c. à café de piment en poudre
1 blanc et 1 jaune d'œuf séparés
4 c. à soupe de fécule de maïs
huile végétale
60 ml de mirin (vin de riz sucré)
60 ml de sauce de soja

Coupez la viande en cubes, puis hachez-la au hachoir ou au mixeur. • Ajoutez l'oignon, la pulpe et le jus du gingembre, le sel, le sésame, le piment et le blanc d'œuf, et mélangez à la fourchette. • Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez. • Laissez reposer au frais au moins 1 h, puis façonnez en boulettes de la taille d'une balle de ping-pong : vous en obtiendrez environ 18. Roulez-les dans la fécule. • Faites chauffer un fond d'huile dans une grande poêle sur feu moyen. • Ajoutez les boulettes et faites dorer 5 mn de chaque côté, puis 5 mn à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur (vérifiez en ouvrant légèrement l'une des boulettes). • Ajoutez le mirin et la sauce de soja, baissez le feu, et laissez réduire quelques instants en remuant les boulettes pour qu'elles se nappent de sauce. • Servez sur du riz blanc.

Source * Petit Traité de la boulette par Pierre-Brice Lebrun, éditions Le Sureau.
Le site de la boulettologie : http://www.boulettologie.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

FABRICATION 14:28:53 Octobre 26. 2009 V12130 EATD-FX.pdf
20/10/09 10:13:33



au cacao amer, ou alors râpé sur un gâteau (mettez le chocolat au frais avant de le râper), en effet trompe-l'œil avec de la noix de coco.
Ainsi, on servira la mousse au chocolat blanc dont le chocolatier **Jacques Genin** nous a confié la recette avec des fruits de la passion, et une panacotta au chocolat blanc avec un sorbet au café.
Et pour imiter Philippe Conticini, le pâtissier qui dit fort justement que « le meilleur chocolat, c'est celui qu'on aime », **on peut « désucrer » le chocolat** avec quelques gouttes de vinaigre blanc qu'on ne sentira heureusement pas à la dégustation : illustration avec son gâteau Cylan, qui marie le chocolat blanc avec de la main de buddha (une variété de cédrat très aromatique qui a des tentacules) et du thé de Ceylan au jasmin.

LE CHOCOLAT BLANC

Dayzebook.com

Souvent snobé par les amateurs de « vrai » chocolat, le chocolat blanc est simplement victime d'un malentendu : on le prend pour ce qu'il n'est pas.

photos **Béatriz da Costa** - réalisation **Clotilde Dusoulier**

BLOG #2

Commençons par situer le chocolat blanc par rapport à ses petits camarades. Pour faire du chocolat, on fait fermenter les fèves de cacao avant de les torréfier puis de les moudre, pour obtenir deux produits complémentaires : la pâte de cacao et le beurre de cacao.
Le chocolat noir, c'est un mélange de pâte et de beurre de cacao avec du sucre ; pour faire du chocolat au lait, on ajoute du lait en poudre.
Quant au chocolat blanc, il est composé de **beurre de cacao**, lait en poudre et sucre : ce n'est donc peut-être pas du chocolat à proprement parler, mais c'est tout de même une confiserie directement issue du cacaoyer.
Ce qu'on reproche généralement au chocolat blanc – moi la première, d'ailleurs – c'est son côté trop tout : trop sucré, trop gras, trop pesant sur la langue, manquant d'amertume et d'équilibre. Il existe évidemment des gourmands qui se délectent du chocolat blanc juste comme ça, à croquer, mais pour les autres, il y a des moyens de l'apprécier autrement, en tant qu'ingrédient.
Car le chocolat blanc, c'est aussi une **saveur douce**, une texture soyeuse et fondante, et une couleur caméléon (on peut le colorer), qui en font un ingrédient apprécié des pâtissiers.
Le secret, c'est de le juxtaposer avec des goûts contrastés : un fruit acidulé (framboise, cassis, abricot, rhubarbe, clémentine, kiwi), une pointe de sel (fleur de sel, amandes grillées et salées), une épice (poivre long, anis, cardamome), ou une note d'amertume (écorce d'agrume, thé fumé).
On peut aussi l'utiliser comme simple ponctuation : en pépites dans des sablés

Recette

LA MOUSSE AU CHOCOLAT DE JACQUES GENIN

(pour 8-10 verres.)
180 g de chocolat blanc de qualité, type Valrhona*
1 feuille de gélatine (2 g)
400 g de crème fleurette
4 ou 5 fruits de la passion mûrs

Hachez le chocolat blanc et mettez-le dans un saladier. • Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Réservez. • Battez 270 g de crème fleurette pour obtenir une crème fouettée pas trop ferme. Réservez. • Egouttez la gélatine et mettez-la dans une casserole avec les 130 g de crème fleurette restant. • Amenez à frémissements et versez sur le chocolat. Attendez quelques instants, puis remuez pour obtenir une ganache homogène. • Incorporez la crème fouettée au fouet en deux fois, puis versez dans des petits verres. • Laissez prendre 2 h au frais, et servez chaque verre avec un demi-fruit de la passion à manger « à la coque ».

Adresses et sites en p. 164
retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

Petit à l'extérieur mais grand à l'intérieur

Réfrigérateur américain G-series | Classe énergétique A+

Le nouveau réfrigérateur américain Samsung G-Series est exceptionnel. Son design aux lignes fluides vous réserve une capacité record de 628 litres dans des dimensions standards pour une liberté totale. De plus, avec la technologie Twin cooling System™ vos aliments conservent toute leur saveur et leur fraîcheur plus longtemps.

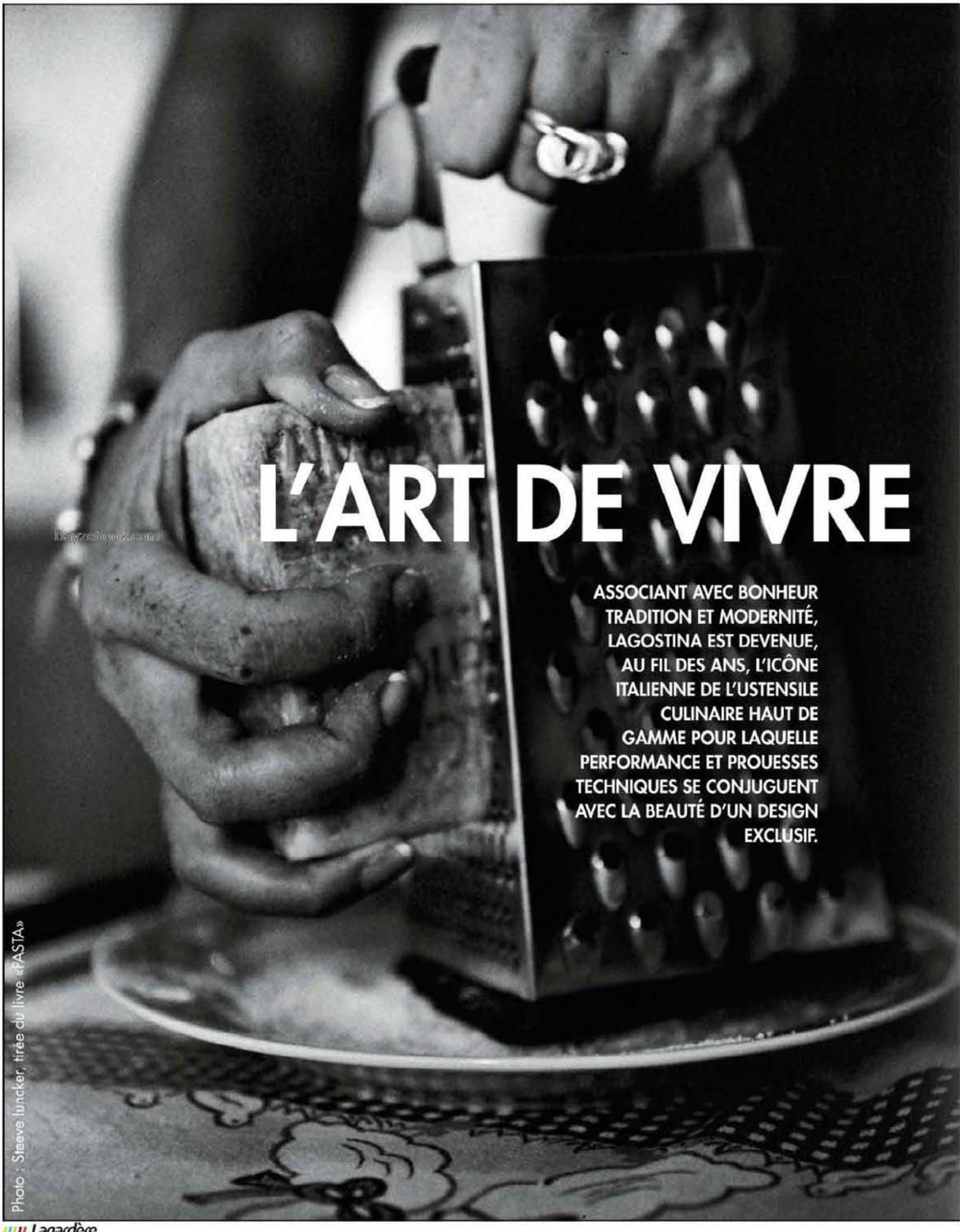
www.samsung.com

SAMSUNG

© 2009 - Samsung Electronics France - R.C.S. BOBIGNY B 334 367 497 CHEIL worldwide

Samsung GG-SBS-218x285-Elle a Table.indd 1 14/10/09 15:13:36

FABRICATION 15:25:44 Octobre 21. 2009 V12107 EATD-FX.pdf



L'ART DE VIVRE

ASSOCIANT AVEC BONHEUR TRADITION ET MODERNITÉ, LAGOSTINA EST DEVENUE, AU FIL DES ANS, L'ICÔNE ITALIENNE DE L'USTENSILE CULINAIRE HAUT DE GAMME POUR LAQUELLE PERFORMANCE ET PROUESSES TECHNIQUES SE CONJUGUENT AVEC LA BEAUTÉ D'UN DESIGN EXCLUSIF.

Photo : Steeve Juncker, tirée du livre «PASTA»

Bayzebook.com

Lagardère publicité

lagostina_cat.indd 1 22/10/09 15:55
FABRICATION 16:04:59 Octobre 23, 2009 V12125LEATD-FX.pdf

HUILIER, poignée ergonomique.

CUILLÈRE À PÂTES, poignée ergonomique.

ROULETTE À PIZZA, poignée ergonomique.

Articles disponibles en grands magasins et chez les détaillants spécialisés. Informations complémentaires et liste complète des points de vente : **www.lagostina.fr**

Dayzebook.com

À L'ITALIENNE

SET PASTAIOLA, poignée ergonomique.

Une saga extraordinaire

Depuis plus d'un siècle, la famille Lagostina, originaire du Piémont, transforme appareils et ustensiles de cuisson en véritables chefs-d'œuvre d'inventivité et de design au service de l'excellence gastronomique. Ces alchimistes de la matière ont créé une marque label — un must ! — qui est devenue le symbole d'un certain art de vivre à l'italienne par la sensualité des formes et la qualité inégalée des matériaux utilisés.

La perfection pour passion

Depuis sa création, Lagostina n'a cessé d'être à la pointe de l'innovation pour inventer des fonds assurant une parfaite conductibilité et une répartition homogène de la chaleur. Avec la toute nouvelle « Collezione Rossa », la marque signe une exclusivité mondiale dans la technique de l'Inox coloré. Cette prouesse garantit une résistance optimale aux rayures, à la chaleur et au lave-vaisselle. Bref, il y avait le fond et la forme, il faudra désormais ajouter la couleur pour cette belle collection résolument contemporaine !

SECRETS GOURMANDS DE FEMMES D'EXCEPTION

Plus qu'un livre c'est une révérence faite aux femmes italiennes, qui cuisinent les meilleures pâtes du monde. À travers elles, page après page, le lecteur est invité à un voyage au coeur de l'Italie et de ses traditions culinaires. Un hommage à ces femmes, qui, entre rires et confidences, ont livré sous l'objectif de Steeve Iuncker les secrets de leurs recettes.

«PASTA», livre en édition limitée. Prix de vente public : 40 €. Disponible sur www.lagostina.fr

Lagostina 1901

Omegna - Italia

lagostina_cat.indd 2 22/10/09 15:55
FABRICATION 16:05:16 Octobre 23. 2009 V12125REATD-FX.pdf

AGENDA MARCHÉ

L'hiver serait-il vraiment une « mauvaise saison » ? Pas si l'on en croit les étals de votre marché, où prospèrent d'excellents produits à (re)découvrir !

texte **Claude Malbec**

LA CLÉMENTINE CORSE

Acheter : Jusqu'à mi-janvier. Cette clémentine fine, seule variété française, doit être ronde, lisse et brillante, d'une couleur orangée pouvant tirer sur le vert (ce qui n'empêche aucunement qu'elle soit mûre).
Conserver : Pas plus de 5 jours dans un compotier, davantage congelée en quartiers. En revanche, évitez le réfrigérateur.
Déguster : En sauce, pressée avec un peu d'huile d'olive pour assaisonner des carottes râpées, montée au beurre demi-sel avec des coquilles saint-jacques, ou en tarte fine, surmontée de ses quartiers et d'un peu de zeste.

LA CHÂTAIGNE

Acheter : Bien pesantes, la coque luisante et surtout sans trous, signe qu'elles sont piquées par les vers. Elles doivent donner l'impression d'être pleines.
Conserver : Pas plus de quelques jours, à l'abri de l'humidité, dans le bac à légumes du réfrigérateur.
Déguster : Grillées 30 mn au four à 180° après les avoir profondément incisées avec un couteau. On peut également les sauter au beurre avec un émincé de fenouil après les avoir précuites à l'eau et pelées.

Dayzebook.com

En vedette LE CHAPON DE PINTADE

Acheter : Cette volaille fermière est normalement chaponnée (autrement dit castrée) sous le contrôle du certificateur Label Rouge. Cherchez l'étiquette de conformité.
Conserver : On ne le gardera pas plus de 4 jours vidé et au réfrigérateur (plusieurs mois au congélateur) et enveloppé dans un torchon ou du papier sulfurisé.
Déguster : Rôti au four (surtout bien arrosé) ou en cocotte, sans risque de le dessécher. Evitez de le faire griller, il réduirait comme peau de chagrin en perdant son bon gras.

LE MONT-D'OR

Acheter : De la mi-septembre à la mi-mai, dans sa boîte en épicéa. L'AOP mont-d'or originaire du Haut-Doubs est fabriquée avec du lait cru, contrairement à son cousin suisse, le vacherin mont-d'or, fait à base de lait thermisé (c'est-à-dire chauffé à des températures comprises entre 57 et 68°, légèrement moins que la pasteurisation).
Conserver : Quelques jours dans le compartiment à fromages du réfrigérateur, en l'emballant dans du film alimentaire, et sans oublier, avant de le servir, de le laisser à l'air libre développer tout son crémeux.
Déguster : A la petite cuillère, sur du pain aux noix, à la figue ou aux fruits secs. On peut aussi le préparer au four 15 mn à 120° comme une fondue, piqué de gousses d'ail et arrosé de vin blanc.

Zoom sur LE PANAIS

Acheter : De préférence petit, le panais est alors plus tendre et peu fibreux. Il doit être compact, d'une belle couleur crème, mais surtout pas jauni, taché ou trop massif.
Conserver : Entier, jusqu'à un mois dans le bas du réfrigérateur.
Déguster : Rôti au four 45 mn à 160° sans le peler, avec une pincée de fleur de sel et arrosé d'un filet d'huile d'olive. Si vous le servez cru râpé, arrosez-le de jus de citron afin qu'il ne s'oxyde pas au contact de l'air. Enfin, le velouté de panais est un délice avec du curcuma, ainsi qu'écrasé avec de la crème et une pointe de quatre-épices.

X. Imbert. P. Pluyette/Studio HF. J.-P. Tartrat.

#4 VOUVRAY, PLACE AUX SAVEURS D'EXCEPTION

*Troisième vignoble de France, retrouvez les Vins de Loire dans un feuilleton en quatre épisodes célébrant l'union du vin et de la bonne chère. Pour ce dernier chapitre, **l'AOC Vouvray** s'accorde volontiers à la cuisine hivernale, et dément tout mariage blanc.*

© Bagros //Sucré Salé

Dayzebook.com

Coquette certes mais guère corsetée, l'appellation Vouvray n'est pas du genre à se laisser enfermer dans des menus cousus de fil blanc.

Aussi vrai que les repas d'exception lui vont à ravir, elle s'habille d'un rien avec quelques œufs brouillés aux truffes, une poularde farcie aux fruits secs, ou tout simplement un tartare de saumon. En effet, vendangé en Touraine dans une région classée patrimoine mondial par l'Unesco, ce vin issu de chenin blanc ne se décline pas moins en une multitude de saveurs. Il peut se faire mousser en fines bulles pour l'apéritif avec de petits toasts de foie gras, ou se déguster sec et compléter ainsi les saveurs subtiles de coquilles Saint-Jacques au beurre de clémentines. Enfin, il existe un inoubliable Vouvray moelleux dont les notes fruitées donneront du relief à un dessert de fête.

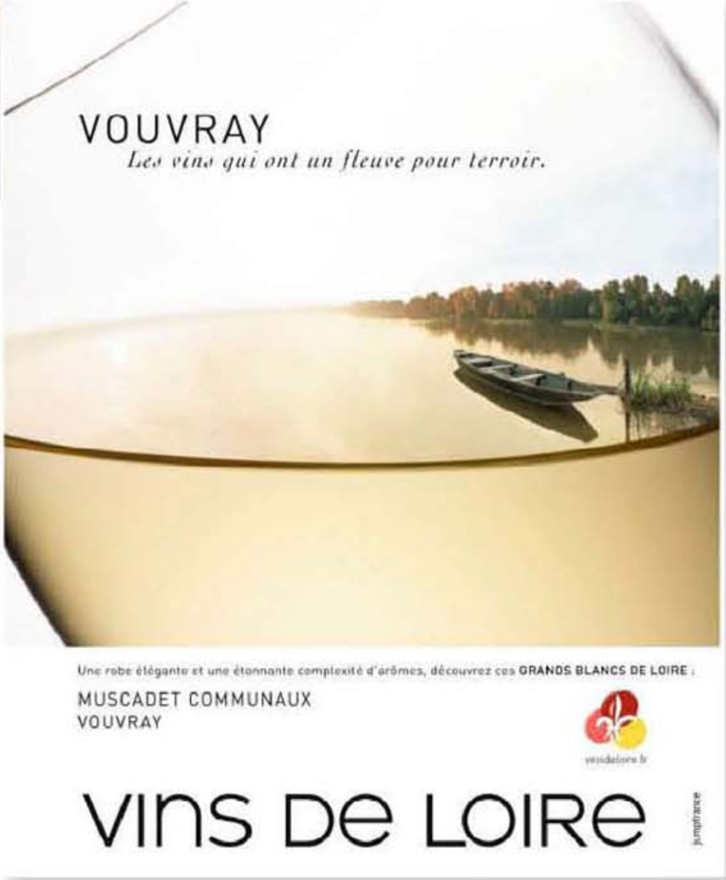
MILLEFEUILLE DE KIWI AU CRABE

Pour 4 personnes - Prép. : 20 min
Cuisson : 20 min - Réfrigérateur : 30 min

- 1 pomme verte
- 3 kiwis
- 1 avocat
- 1 belle patte de crabe royal
- 1/2 citron
- Le jus d'une orange et les zestes d'un citron vert (non traité)
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuil. à café de gingembre frais râpé
- Poivre du moulin, sel

• Préparez la vinaigrette d'agrumes : mélangez le jus d'orange et les zestes de citron vert, le gingembre et l'huile d'olive. • Poivrez et salez. Réservez au frais. • Cuisez la pince de crabe 20 min au court-bouillon, puis émiettez la chair en gardant quelques morceaux, réservez. • Pelez l'avocat, coupez-le en deux, ôtez le noyau, citronnez la chair et coupez-le en lamelles. • Lavez et coupez horizontalement la pomme en fines rondelles, citronnez-les aussitôt. Pelez les kiwis et émincez-les en rondelles. • Dans quatre assiettes, déposez une rondelle de pomme, alternez par-dessus des rondelles de kiwi, de la chair de crabe (morceaux et miettes) et des lamelles d'avocat. • Répartissez la vinaigrette, poivrez et réservez au frais 30 min avant de servir.

Retrouvez d'autres recettes sur www.vinsdeloire.fr



Lagardère publicité

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

vins de loire 4.indd 1
FABRICATION 11:18:01 Juin 26. 2009 V12061 EATD-FX.pdf
16/06/09 8:15:30

NOVEMBRE - DÉCEMBRE

Chaque mois, Elle à table suit le cours des évènements gourmands et vous livre ses bons plans de sorties…

texte **Julien Bouré**

27 au 30 novembre

Slow Food®

La « Tours » des sentinelles (37)

Allez, puisque nous l'avions annoncé deux mois trop tôt dans le précédent agenda, on ne boude pas notre plaisir de vous aiguiller à nouveau sur ce wagon-salon transeuropéen de l'estampille Slow Food. Cette grande biennale itinérante, en escale sur la Loire, se prépare à gustomiser la bonne ville de Tours en y infiltrant plusieurs sentinelles du continent, ces denrées issues de variétés anciennes ou de savoir-faire menacés d'extinction, que l'organisation piémontaise protège pour maintenir la diversité de notre alimentation. Cet événement Slow Food collectionne les arguments en faveur d'une consommation communautaire : on nous promet « des centaines de producteurs et artisans, une œnothèque couvrant toute l'Europe, des ateliers pour échanger, débattre, déguster et savourer de nouveaux produits ». Après ça, à vous de veiller au grain. Euro Gusto, Parc des Expositions de Tours (37), entrée 5 €.

Infos sur www.eurogusto.org

15 novembre

1er Festival de la photo culinaire

Enfin un salon où fixer les instantanés de la littérature gourmande. Ce premier tirage parrainé par le triple étoilé Guy Savoy comprendra des ateliers, des rencontres, une épreuve sur le thème marin avec grand prix décerné au meilleur cliché… A Bercy Village, Paris 12e. Soirée de remise des trophées le 12 à 20 h dans l'hôtel particulier Mobalpa (15, bd Diderot, Paris 12e).

Infos sur www.festivalphotoculinaire.com

19 novembre

Le vin autrement

Cette expo-dégustation réunit, autour de vignerons, professionnels et œnophiles de renom, une collection de vins atypiques classifiés comme suit : les inclassables (qui ne répondent pas aux critères admis de classement), les innovants (issus de nouvelles techniques de vinification ou de culture de la vigne), les oubliés (anciens cépages, anciennes méthodes de vinification), et les durables (procédant de la recherche en faveur de l'environnement). A partir de 14 h au Cent Quatre, 104, rue d'Aubervilliers, Paris 19e.

Inscription (20 €) au 05 34 55 88 06
Infos sur www.lagencevinifera.fr

23 novembre au 2 janvier

Noël aux Galeries

Vous en avez assez des réveillons bûche, de la grosse guirlande, des décos qui sentent le sapin ? Du côté des grands boulevards, il n'y en a pas que pour la galerie. Retrouvez sous la coupole du magasin Lafayette un parcours gourmand semé de boutiques éphémères, de produits originaux, d'ateliers culinaires et d'animations musicales au format appartement. En plus, Elle à table dispose de son propre circuit avec un choix de bons produits sélectionnés par la rédaction. Lafayette, nous voilà !

Infos au 01 42 82 34 56
ou sur wwww.galerieslafayette.com

30 novembre au 7 décembre

Semaine du Fooding

Non mais, quelle incorrection ! Ces insolents du Fooding profitent de vous cueillir tout engourdis par l'hiver pour refourguer un peu partout en France une foultitude d'invendables gastronomiques : fromages « en état de marche », viande de cheval, dégustation dans une piscine historique désaffectée, bal de toques honteuses de vous concocter telle recette inavouable, et une expérience 100 % baratte au sein d'un spa détourné par notre chroniqueuse Trish Deseine (qui signe dans ces pages un booklet qui vous remet à la cuisine au beurre). D'accord, ils font vraiment tout pour vous enrager, mais ce n'est pas une raison pour brûler vous aussi la politesse. D'autant que les bénéfices de l'opération sont reversés à Action contre la Faim.

Inscription sur www.lefooding.com

7 et 8 décembre

Vente historique à La Tour d'Argent

Voilà une maison qui a de la bouteille. On prétend même que du haut de ses 450 000 flacons, La Tour d'Argent l'emporte sur n'importe quelle cave parisienne. Eh bien, sachez que l'établissement en confie quelque 18 000 au marteau de la Piasa, « acquises directement auprès des châteaux ou des producteurs et portant le sceau de La Tour d'Argent », et se livre à de folles enchères sur le produit de cette vente qui devrait avoisiner le million d'euros.

Infos sur www.piasa-latourdargent.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Si, vous aussi, vous organisez une manifestation gourmande en janvier et février, n'hésitez pas à nous en faire part à :
Elle à table, Agenda gourmand
149, rue Anatole-France,
92534 Levallois-Perret Cedex, ou à
courrierelleatable@hfp.fr

DR.

PESCANOVA

Les bienfaits de la haute mer en direct !

MENU DE FÊTE:
Langouste de Cuba
en salade de pamplemousse

Dayzebook.com

la Langouste de Cuba

Une portion individuelle, déjà cuite
et prête à être servie :
Cuba, une ressource durable et une qualité
premium garantie par une pêche artisanale
et un système de viviers unique au monde !

De la **mer** à la table
découvrez nos **recettes**,
des **astuces** et nos
distributeurs sur

www.pescanova.fr

09124•Exe Annonce Langouste Elle à table 218x285.indd 1 15/10/09 12:32
FABRICATION 14:20:40 Octobre 21. 2009 V12100 EATD-FX.pdf

PINTADE OU CHAPON

Des volailles qui changent de la dinde, mais attention, leurs profils nutritionnels sont très différents !

réalisation **Véronique Liégeois**

Dayzebook.com

Le chapon, délicat et un peu gras

Le chapon est un jeune coq castré et **engraissé à l'aide de céréales** et de **produits laitiers**. Son élevage demande beaucoup de **savoir-faire**, car les périodes d'activité et d'oisiveté alternent, ce qui lui confère une masse musculaire très développée et un taux de graisse important (18 g/100 g contre 7 à 8 g/100 g pour le poulet). Mais ces lipides sont majoritairement insaturés, donc **conseillés pour la santé du cœur**.Pour profiter de la saveur délicate du chapon sans alourdir le menu, **faites-le cuire à la broche (ou sur une grille)**, et éliminez une partie du gras de la sauce avant de servir. Mais surtout, accompagnez-le d'une garniture pauvre en matière grasse (purée, légumes vapeur, pommes fruits au four, champignons mijotés…), pour une digestion légère !

La pintade, maigre à forte personnalité

C'est au contraire une volaille maigre (5 g de lipides/ 100 g), donc peu calorique. Elle s'intègre alors parfaitement dans un menu de fêtes, entre le foie gras et la bûche au chocolat. Sa saveur typée se marie très bien avec les fruits frais et secs, les champignons, les cuissons au vin blanc. Pour éviter qu'elle ne se dessèche, préférez une cuisson en cocotte, à feu très doux, plutôt qu'au four, et n'hésitez pas à la farcir avec des châtaignes, des champignons ou une farce au porc maigre. Choisissez une pintade suffisamment grosse (autour de 2 kg), sinon, elle n'aura pas assez de masse musculaire et restera sèche après cuisson.

Idées recettes

PINTADE AUX FRUITS SECS

(6 pers.) Très léger
Plat / Facile / Bon marché
Prép. : 15 mn
Cuisson : 45 mn

1 pintade de 1,8 kg
1 pomme Canada
50 g d'abricots secs
50 g de figues sèches
50 g de raisins secs
1 échalote
2 c. à soupe d'huile
1 demi-verre de vin blanc doux

Faites dorer la pintade dans une cocotte avec un peu d'huile, sur toutes ses faces. Jetez le gras résiduel. • Ajoutez dans la cocotte les fruits secs, l'échalote et la pomme émincées, du sel, du poivre et un demi-verre de vin blanc doux. • Couvrez et laissez mijoter 45 mn à feu doux. • Faites réduire le jus et servez avec une purée de potimarron.

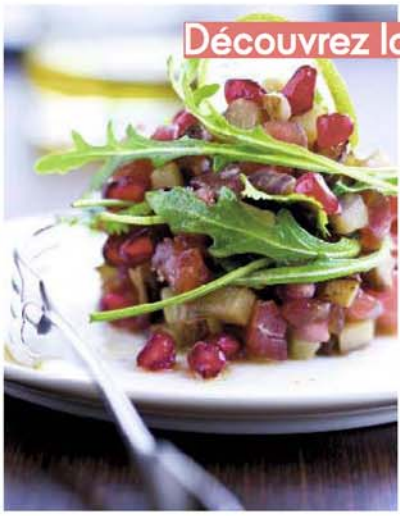
CHAPON RÔTI AU THYM

(10 pers.)
Plat / Facile / Bon marché
Prép. : 10 mn / Cuisson : 2 h
1 chapon de 3 kg - thym

Décollez légèrement la peau du chapon, et insérez délicatement deux brins de thym entre la peau et la chair. Salez et poivrez l'intérieur. • Placez le chapon sur la grille de la lèchefrite. Ajoutez deux verres d'eau dans la lèchefrite. Faites cuire le chapon à four moyen (th. 6/ 180°), pendant 2 h. • Couvrez la volaille de papier d'aluminium et laissez reposer 15 mn avant de découper. • Pendant ce temps, récupérez le jus et dégraissez-le. Gardez la graisse dans un bocal pour d'autres préparations (pommes sautées, champignons...). • Servez le chapon avec son jus dégraissé, des pommes fruits cuites au four et des légumes vapeur (carottes, panais, céleri, endives...).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Découvrez la grenade :



> La grenade est présente sur les marchés **en automne** et **en hiver**, elle vient le plus souvent d'Espagne. C'est un fruit juteux et rafraîchissant, à déguster nature : ses billes originales éclatent en bouche.

> La grenade **s'intègre très bien dans les salades de fruits, les salades composées** (avec du foie gras, du crabe, des saint-jacques, la mâche, des pousses d'épinards…), ou **en décoration d'un plateau de fromages** (avec les chèvres, les brebis, les pâtes cuites), ou de grillades (volailles, poissons).

On peut aussi la déguster en jus, passée au moulin à légumes plutôt qu'à la centrifugeuse, qui augmente son astringence.

> **Source de vitamine C**, elle est bien pourvue en **antioxydants** et en **fibres**. Son **apport calorique est modéré**, puisque deux cuillerées à soupe de graines apportent moins de 20 kcal.

J.C. Amiel / M. Roulier

◄ *L'or de Modène*

Lucrèce Borgia en faisait son élixir de santé, la gastronomie italienne son condiment fétiche. Cette sélection unique a obtenu le label or et est estampillée 4 feuilles. Seuls les meilleurs raisins de la province de Reggio d'Emilie ont été sélectionnés pour fabriquer ce précieux nectar. Un must servi dans une somptueuse robe d'or.

Vinaigre Balsamique Or de Modène, 27 € la bouteille de 250 ml.

▲ *Mare Nostrum*

Cet élégant coffret nous invite à une croisière gourmande semée d'embruns. Sept petits bijoux savoureux dont un grand cru d'huile d'olive Azienda Agricola Monte de Toscane, une spécialité à base d'huile d'olive et de citron pressé vert, deux recettes de la mer : oursin au safran (Attilio Di Fabrizio) et sardine aux tomates séchées (Olivier Brulard), ainsi qu'un mélange de sel & herbes poissons, une boîte de fleur de sel du Portugal et un safran de Grèce.

Coffret Mare Nostrum, 52,90 €.

CRĒATIONS GOURMANDES ET SAVEURS AUTHENTIQUES

Dayzebook.com

Les experts en mariages culinaires d'Oliviers&Co nous invitent à un voyage initiatique aux origines du bon et de l'authentique. Une sélection de créations gourmandes orchestrée autour d'un savoir-faire unique dans l'art d'accommoder les saveurs de l'olive ! On succombe aux expressions aromatiques de ces produits de grande origine et à l'harmonie subtile des nouveaux coffrets sublimés par les grands chefs. Cap au sud, sur les traces d'Épicure… Sous le soleil exactement !

▲ *Le nectar des dieux*

Fraîche et ardente, L'Extraverte® est l'un des crus les plus précieux et surprenants de la sélection Oliviers&Co. 12 kilos d'olives du domaine A Capela dos Olivais au Portugal sont nécessaires à l'élaboration d'un seul litre de ce véritable nectar, où se mélangent harmonieusement les variétés Verdeal, Madural et Cobrançosa.

Huile d'Olive L'Extraverte®, 30 € la bouteille de 250 ml vendue dans un coffret avec un bec verseur en Inox.

◄ *L'emprise des sens*

Voici un coffret original qui ravira les amateurs de douceurs. Des gourmandises choisies autour d'une thématique méditerranéenne gorgée de figues et de soleil. Dans cet assortiment sucré salé, la confiture de figues cuite au chaudron partage la vedette avec la pâte d'olives noires à la figue séchée. On adore le condiment balsamique de Modène à la figue ou la spécialité à base d'huile d'olive et au citron. En revanche, on ne s'attarde pas sur la boîte d'olives en chocolat (série limitée illustrée par Thomas Baas) qui risque de vous conduire au péché de gourmandise…

Coffret Figue, 51,60 €.

OLIVIERS & CO.®
LES HOMMES DE L'OLIVIER

Retrouvez tout l'univers et les saveurs O&CO sur www.oliviers-co.com

O&CO page cadeaux.indd 1
FABRICATION 16:17:23 Septembre 30. 2009 V12090 EATD-FX.pdf
21/09/09 21:09:10

Dayzebook.com

IDÉES LÉGÈRES POUR L'APÉRITIF

Mini-soupes, mousses et crudités... ou comment se régaler, sans être rassasié!

réalisation **Véronique Liégeois**

Pour que l'apéritif soit une vraie mise en appétit, oubliez les petits-fours à la pâte feuilletée, le pain surprise et les canapés à la mayonnaise. Et optez pour:

- Des **mini-soupes** colorées que l'on sert dans des verres: velouté de potiron, potage thaï crevette-coco, crème de cèpes... A relever d'herbes et d'épices.
- Des **mousses à faire d'avance**, froides, à base de saumon fumé, de maquereau, de pétoncles, ou chaudes à base de légumes (céleri, carotte, betterave...).
- Des **fruits découpés** (mangue, papaye, ananas, pomme verte, raisin) à picorer nature.
- **Pensez aux supports végétaux pour les canapés**: rondelles de concombre et de radis noir, tomates-cerises à farcir, tranches de betterave, tronçons de céleri-branche, feuilles d'endives... A garnir de saumon, d'œufs de lump, d'œufs de caille, de lamelles de magret fumé ou de fines tranches de foie gras... car ce n'est pas tous les jours Noël !

Idées recettes

CHIPS DE RADIS NOIR, CRÈME DE SAUMON

(8 pers.) Apéritif / Assez facile / Bon marché
Préparation: 15 mn / Cuisson: 20 mn

1 radis noir - ciboulette
2 c. à soupe d'huile de pépins de raisins
1 pincée de paprika
1 barquette de fromage frais type St-Morêt
2 tranches de saumon fumé

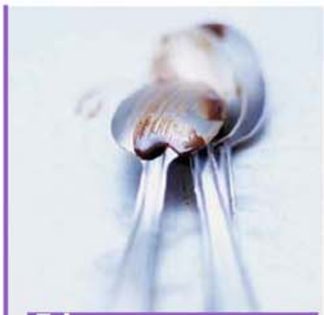
Préchauffez le four th. 4-5/135°. • Pelez et lavez le radis noir, puis émincez-le en tranches très fines à la mandoline. • Mettez les tranches dans un saladier, avec le paprika, du sel, du poivre. Arrosez d'huile et mélangez. • Etalez les tranches sur une plaque à pâtisserie, en évitant qu'elles ne se chevauchent. Faites cuire 20 mn à four doux, en retournant à mi-cuisson, pour que les tranches se dessèchent, sans se colorer. Laissez refroidir. • Mixez le saumon, le fromage frais, du poivre et de la ciboulette lavée, séchée et émincée. • Garnissez chaque chips d'une noisette de crème au saumon bien froide et décorez de ciboulette. • Faites le montage au dernier moment pour éviter que les chips ne se ramollissent.

VERRINES DE PURÉE VITELOTTE AU ROQUEFORT *(12 ramequins)*

Apéritif / Facile / Bon marché
Préparation: 15 mn / Cuisson: 20 mn

400 g de vitelottes (pommes de terre violettes) - 1 demi-verre de lait
10 g de beurre - 40 g de roquefort
muscade - cerfeuil

Faites cuire les pommes de terre 20 mn à l'eau bouillante salée. • Egouttez-les et pelez-les. • Ecrasez-les au presse-purée, puis ajoutez le lait chaud, le beurre, une pincée de muscade, du sel et du poivre. Mélangez sans travailler. • Tenez au chaud. • Hachez grossièrement le roquefort. • Au moment de servir, montez les verrines avec une couche de purée, un peu de roquefort, une autre couche de purée et décorez de cerfeuil. Dégustez chaud.



5 bonnes raisons de manger du chocolat

> Une barre (25 g) n'apporte que 125 kcal, soit **seulement 6 % des besoins énergétiques** d'une femme normalement active.
> Le chocolat noir riche en cacao (75 % minimum) apporte du **magnésium**, dont la plupart des femmes sont carencées. Mais ne comptez pas sur lui pour couvrir vos besoins en totalité. Une barre égale 5 à 10 % des besoins quotidiens.
> C'est un **antidépresseur naturel**, car il contient des substances opiacées aux effets anti-coup de blues.
> Ses matières grasses, bien que majoritairement saturées, ne font pas monter le cholestérol en flèche.
>Et en plus, ses **antioxydants nombreux** et **variés** (catéchines notamment, comme dans le thé vert) protègent nos cellules du vieillissement.

La bonne dose = 15 à 25 g par jour.

6 huîtres
=
100 % des besoins journaliers en zinc, substance anti-oxydante

J.C. Amiel / F. Bouquet

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

L'OLD DUTCH MASTER

DEPUIS 1898, NOS MAÎTRES AFFINEURS HOLLANDAIS FAÇONNENT
NOS FROMAGES AVEC LA PLUS GRANDE ATTENTION.
C'EST DE CETTE EXPERTISE QUE NOTRE OLD DUTCH MASTER EST NÉ.
UN FROMAGE HOLLANDAIS UNIQUE AFFINÉ 12 MOIS SUR PLANCHES DE BOIS,
À LA SAVEUR PUISSANTE, À LA TEXTURE BRISANTE,
RELEVÉ PAR LA PRÉSENCE DE CRISTAUX DE SEL.

RECONNU SAVEUR DE L'ANNÉE 2009 PAR DES AMATEURS DE FROMAGES.

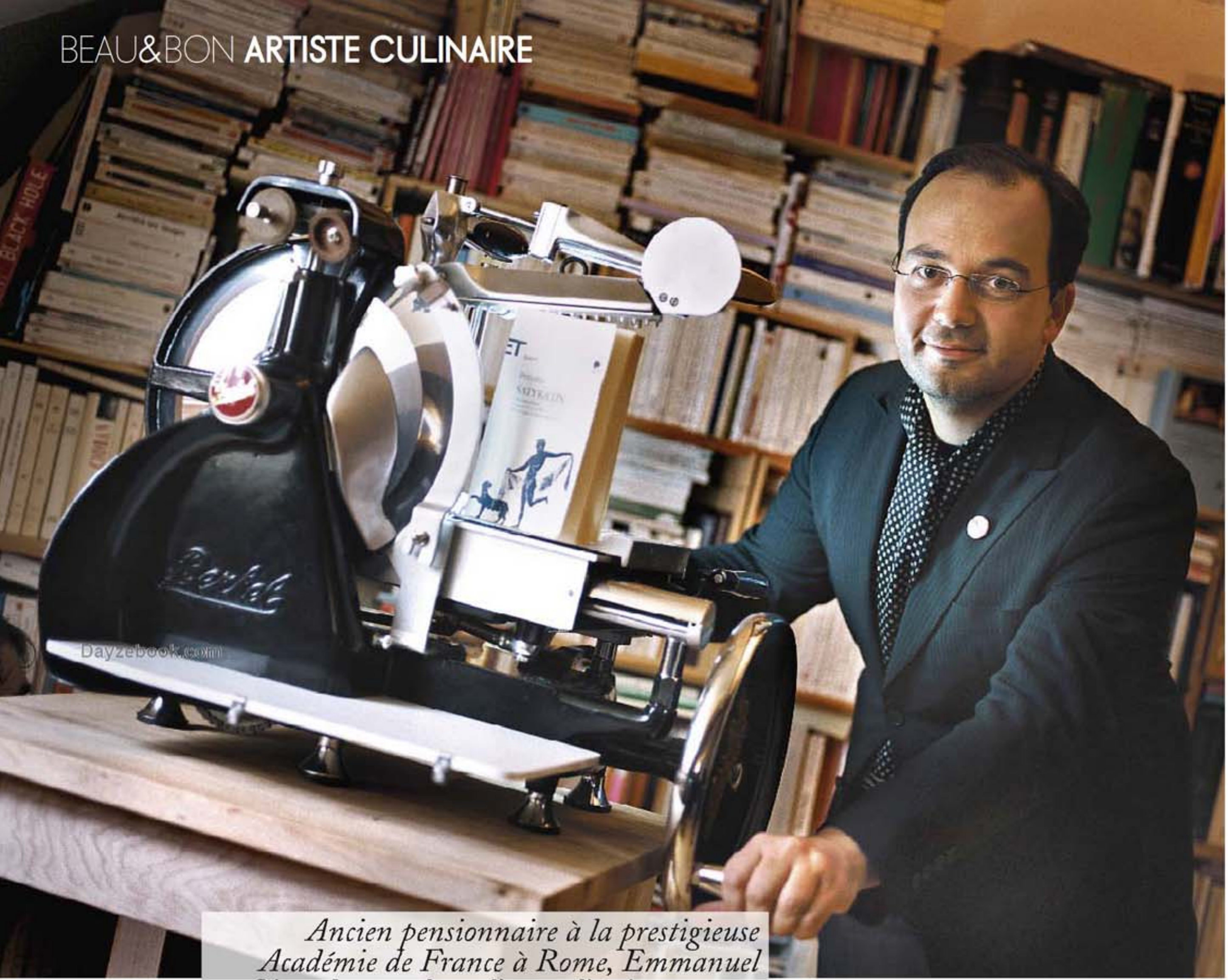
SAVEUR DE L'ANNÉE 2009 RECONNU* GOÛTÉS ET NOTÉS PAR DES CONSOMMATEURS

LE FROMAGE HOLLANDAIS OLD DUTCH MASTER,
POUR CEUX QUI ONT DU CARACTÈRE.

www.olddutchmaster.com

*Etude Monadia : testé par 120 consommateurs de juin à septembre 2008 (catégorie : Fromages à pâte pressée non cuite) - www.saveurdelannee.com

FABRICATION 11:14:09 Septembre 24. 2009 V12088 EATD-FX.pdf 7/09/09 8:09



Ancien pensionnaire à la prestigieuse Académie de France à Rome, Emmanuel Giraud veut placer l'art culinaire au rang des arts plastiques. L'été dernier, il a convié douze critiques gastronomiques à rejouer une scène du Satiricon dans les jardins de la villa Médicis. Avec cet émulsif, la mayonnaise avait l'air de prendre.

photos **Alain Longeaud** - texte **Julien Bouré**

LARD POUR L'ART

Ça jute, ça fume, ça croustille même, mais le goûteur professionnel n'en trouve pas moins cela dur à avaler. Quoi donc ? Mais les beaux-arts culinaires, parbleu ! La cuisine spectacle montée sur des tréteaux, tournée en opéra-bouffe ! C'est-à-dire telle que la conçoit un certain Emmanuel Giraud, fine lame de 35 ans fraîchement émoulue de la villa Médicis où, sur son invite, une douzaine de feuilletonistes gastronomiques sont venus récemment chausser le cothurne pour la durée d'une longue nuit orgiaque. Ce pensionnaire de la prestigieuse Académie de France à Rome avait obtenu du ministère de la Culture de pouvoir y performer dans un domaine généralement blackboulé par le monde des arts plastiques. Son projet ? Traduire en latin de cuisine un épisode du Satiricon, l'outrancier festin de Trimalcion.
Il en a résulté comme un tableau vivant inspiré des banquets pleins d'esprit donnés au XVIIIe siècle par le gastrolâtre Grimod de La Reynière, avec des mises en scène en enfilade et un paysage nocturne assez digne des studios de la Cinecittà.
Les jardins du siècle de Gênes au diapason d'un siècle sans gêne, **Emmanuel Giraud affame puis repaît ses invités sur le mode de l'humour vache :** avec lui, la popote prend des poses, bombe le torse, tourne autour du pot, aguiche •••

Parce que le bruit fait tache on l'élimine aussi.

Grâce à son moteur nouvelle génération EcoSilence Drive™, le lave-linge Logixx 8 associe hautes performances et silence extrême. Des arguments qui méritent d'être entendus.

Grâce à l'association de 2 technologies inédites : **EcoSilence Drive™** (un moteur à aimant permanent) et **AntiVibration Design™** (un design dont l'isolation est renforcée), les ingénieurs Bosch ont mis au point **Logixx 8**, un lave-linge plus performant, plus économe et aussi silencieux qu'un murmure. Et grâce à son programme Express 15 minutes, le lavage se fait en un temps record. * Par rapport à la consommation moyenne d'un lave-linge de plus de 15 ans, 8 kg de linge, prog. coton 60°C, tarif appliqué 0,155 €/kWh et 2,71 €/m³.
www.bosch-electromenager.com ou **0 892 698 010** (0,34 € TTC/mn).

Green Technology inside : Technologie plus respectueuse de l'environnement.

BOSCH
Des technologies pour la vie

FABRICATION 15:39:52 Octobre 21. 2009 V12109 EATD-FX.pdf

16/10/09 21:18:16

Dayzebook.com

« J'ai très vite fantasmé sur la villa Médicis, laquelle me permettrait de développer mon propos dans une ville qui érige la décomposition en art. Sauf qu'il a fallu m'y reprendre à quatre fois pour convaincre le jury du Prix de Rome. »

••• à la fumée du rôti. On sélectionne sur vidéo un des dix porcs promenés par une montreuse qui s'effeuille à chacun de ses passages.
Mais les becs fins qui s'attendent à quelques cochonneries bien senties doivent s'accommoder d'une farce de homard cuit dans une croûte d'argile en forme de tête de porcelet. On les fait dîner par cœur, danser devant le buffet tandis qu'un petit public invité à faire la clape dévore devant eux de pleines charretées de saucisses. En bon chauffeur de salle, Giraud met les gaz, coupe le jus et joue à fond l'inertie des roulements à bulles, anticipe sur la combustion interne, envoie l'alimentation, branle au manche, pousse le champignon, allume le sang.
C'est forcément très frustrant pour le critique entraîné à être cajolé, de se demander à quelle sauce il va être mangé.
Mais si le performeur se défie des menus aux yeux de velours, ce n'est pas seulement pour combler la galerie.
Son travail touche à la frustration première des grands chefs, celle que leur cuisine ne soit jamais transmissible au-delà de celui qui la goûte. Condamné à refaire son tour à chaque nouveau couvert, ou à se lancer dans l'édition au même titre qu'un Auguste Escoffier, dont on ne se souvient plus guère à un siècle d'intervalle que par ses traités culinaires. Emmanuel Giraud vient du journalisme gastronomique. Chroniqueur à France Culture sur l'émission matinale de Jean Lebrun, il supervise un temps la rubrique cuisine de Femina Hebdo (depuis rebaptisée Version Femina), puis se lance dans le stylisme de sujets en complet décalage avec ce qui se publie dans la presse spécialisée. « On me conseillait d'écrire un bouquin, d'autres m'incitaient à tenter des installations. C'est comme cela que m'est venue l'idée en 2002 de mon premier dîner mémorable, parrainé par le Studio national des Arts contemporains du Fresnoy à Tourcoing. Il s'est tenu dans le réfectoire magnifiquement décati d'une immense usine désaffectée, avec mille deux cents bougies pour éclairer son architecture Eiffel et son parquet à chevrons éclaté par l'humidité ». Seuls témoignages de l'événement, les impressions des soupeurs ne sont captées que plusieurs semaines plus tard, pour conforter la démarche entièrement fondée sur les denrées périssables.
« J'ai très vite fantasmé sur la villa Médicis, laquelle me permettrait de développer mon propos dans une ville qui érige la décomposition en art. Sauf qu'il a fallu m'y reprendre à quatre fois pour convaincre le jury du Prix de Rome. »
En effet, **un seul résident de la villa s'était auparavant attaqué à la gastronomie, mais il n'a pas laissé de trace.** « Je crois qu'il a ouvert un resto en Espagne ; non, ce n'est pas Andoni Luis Aduriz. Sur place, il y a le problème des équipements. Un peintre se contente de son chevalet, moi, je devais me débrouiller avec une kitchenette flanquée d'une alarme incendie qui devenait folle dès que je préparais du risotto. De temps en temps, je m'adressais au cuisinier du directeur de la villa, un excellent technicien formé chez Senderens, mais qui avait bien souvent une réception sur le feu. »
Curieusement, loin des expériences de la cuisine créative, Emmanuel Giraud admire le classicisme et l'obsession géométrique d'un Ducasse, se décrit comme un coureur de bistrots, apprécie l'esprit Camdeborde (le Comptoir du Relais) en rupture de grosse brigade. Il cite aussi Gilles Stassart, le chef plein de ressources du Transversal, cette techno buvette du Musée d'art contemporain du Val-de-Marne (le Mac/Val) qui proposait un moment à sa carte un simple pépin de pomme épluché. A 35 € la graine dessert, au moins il y avait de quoi se dilater la rate.

Son actu

> **Un film** sur les souvenirs des participants au festin de Trimalcion, disponible bientôt dans le circuit des galeries d'art et des librairies gourmandes.
> **Un calendrier** sur l'histoire de la cuisine, en cheville avec la photographe Martine Murat et le boucher Yves-Marie Le Bourdonnec (Le Couteau d'Argent, adresse dans notre rubrique Escapade), lequel mobilise une trentaine de ses clientes pour réaliser cet illustré zinzin allant de la préhistoire à la gastronomie moléculaire. Disponible fin 2010 à la boutique. Pour chaque exemplaire vendu, 2 € sont reversés à l'association d'aide aux sans-logis Etape.
> **En projet,** un livre de recettes sur le thème « comment cuisiner l'excès ».

Un sèche-linge sachant sécher doit savoir sécher sans consommer*.

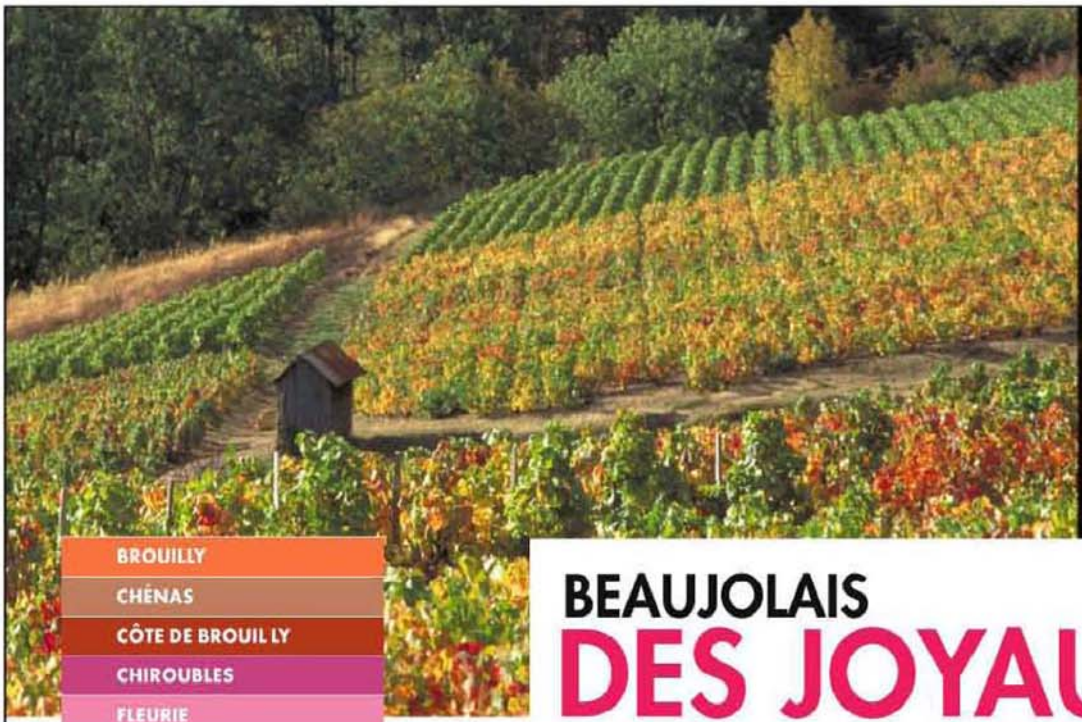
Grâce à sa pompe à chaleur, le sèche-linge Bosch permet *d'économiser 75 % d'électricité, ce qui fait de lui le plus « écologique » du marché. Des arguments qui parlent d'eux-mêmes.

Dayzebook.com

Grâce à la **technologie ActiveAir**, le sèche-linge Bosch Ecologixx 7 à pompe à chaleur utilise intelligemment la chaleur déjà présente dans l'air ambiant. Cela permet de réduire drastiquement la consommation d'électricité, tout en séchant votre linge à une température plus douce. Et le **SelfCleaning Condenser** vous évite le nettoyage du condenseur à la main, et garantit à vie les performances de l'appareil. ** Par rapport à la consommation d'un sèche-linge de plus de 15 ans (0,155 €/kWh). Prog. coton, prêt à ranger, essoré à 1 000 tours, 7 kg (1,9 kWh).
www.bosch-electromenager.com ou **0 892 698 010** (0,34 € TTC/mn).

Green Technology inside : Technologie plus respectueuse de l'environnement.

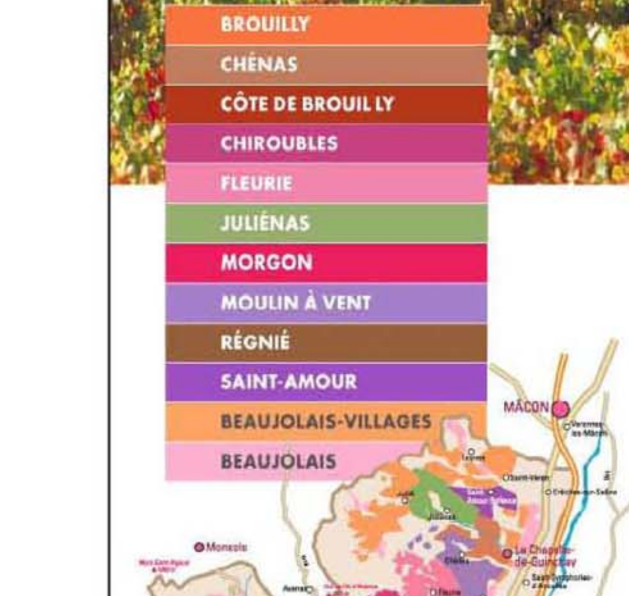
BOSCH
Des technologies pour la vie



BEAUJOLAIS
DES JOYAUX BIEN GARDÉS

En creusant un peu, on se rend compte que le Beaujolais est une région pleine de trésors, viticoles ou pas. On vous raconte ça « tout crus ».

Dayzebook.com



On ne présente plus les appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages, célèbres dans le monde entier. Ce que l'on sait moins, c'est que deux grands arbres cachent une forêt de crus. En effet, dix vins rouges « aristocrates » labellisés Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) viennent parfaire le splendide paysage vallonné qu'offre à ses visiteurs la côte beaujolaise.

C'est où ?

À quelques encablures au nord de Lyon, sur un piémont du Massif central qui s'étire gentiment le long de la Saône. En tout, 1 601 km² dont 20 000 ha de vignoble classé en AOC qui se répartissent autour de 147 communes presque toutes rurales. Imaginez un splendide patrimoine paysager, architectural, gastronomique, des villages de caractère parmi les plus beaux de France, des châteaux à créneaux et d'authentiques merveilles comme les cours Renaissance de Villefranche-sur-Saône, tout ça traversé par une route des crus balisée d'étapes gourmandes. A chaque détour de coteau, des vignerons sont ravis de vous ouvrir leurs chais, et communient avec bistros et restos dans un même culte du terroir consacré par le vin.

Qu'est-ce qu'on boit ?

Hors les appellations Beaujolais et Beaujolais-Villages, une dizaine de crus typiques issus de productions traditionnelles. Il s'agit de vins rouges procédant d'un unique cépage, le gamay noir à jus blanc, qui se suivent en bouche et ne se ressemblent pas, mais se révèlent toujours très lisibles. À la complexité des grands crus de Bourgogne ou du Bordelais, les crus du Beaujolais opposent du fruité, de la rondeur, de la souplesse tanisée sans excès, et surtout des prix fort accessibles. Certes, on parle pour la plupart d'excellents vins de garde, mais nul besoin d'attendre une grande occasion pour les savourer en bonne compagnie.

Et avec ça ?

Ces Beaujolais de cru monocépages sont faciles à marier. Ils s'accordent aux mets crus ou mijotés, aux plats de bistros ou de gastros, aux abats, aux fruits rouges, aux fromages, aux viandes rouges et blanches... Vous cherchiez un vin facile à boire, capable d'escorter les recettes épicées des cuisines indienne, thaïlandaise ou mexicaine ? Ne cherchez pas plus loin.

ATTENTION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Dayzebook.com

10 GRANDS CRUS

1. Brouilly : une volaille bressane, à l'apéritif. Le plus étendu des crus du Beaujolais, coloré, ferme et corsé. Doté d'une robe rubis profond, il a un nez de fruits rouges, de prune, de pêche, avec des notes minérales.

2. Chénas : un rôti de bœuf ou de canard. Ce cru rare s'affirme comme un vin « à attendre » généreux, tendre en bouche, qui se distingue par une robe rubis teintée de grenat, un corps charpenté, des notes florales et boisées.

3. Côte de Brouilly : charcuteries fines, fromages au lait cru. Ces grands vins s'épanouissent sur les versants pentus et bien exposés du mont Brouilly, terroir d'une homogénéité unique en Beaujolais, composé de granit et de schiste. Une robe pourpre, aux arômes de raisin frais et d'iris, ce vin racé ne demande qu'à mûrir pour développer toute son élégance en bouche.

4. Chiroubles : entrées légères, poisson grillé. Le plus haut perché des crus du Beaujolais. Tendre en bouche et élégant, avec un nez où se mêlent des arômes de pivoine, de muguet, d'iris et de violette. Fin et très fruité, un des plus typiques.

5. Fleurie : poulet à l'estragon, osso bucco. Des vins féminins, qui séduisent par leur velouté, leur élégance, leurs arômes floraux et fruités, et leur jolie robe carminée.

6. Juliénas : cuisine asiatique (chinoise, vietnamienne, thaïlandaise). Ce vin de caractère révèle d'emblée un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux. Issu d'un sol argileux, il s'apprécie jeune ou bonifié quelques années.

7. Morgon : fromage bleu, confit de canard. C'est un vin riche, charnu et puissant dont on dit qu'il « morgonne » en bonifiant. Issu d'un terroir spécifique de roche « pourrie » et de schiste friable, il séduit par sa plénitude en bouche, sa robe d'un grenat profond, ses arômes de sous-bois.

8. Moulin à vent : du gigot, des jambons ibériques. Ce vin de garde charpenté, parmi les grands, doit sa noblesse de caractère à un sous-sol granitique riche en manganèse. Sa robe rubis foncé promet des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs.

9. Régnié : soupe de potimarron, viande blanche. Cru souple et bien construit, dont la robe cerise aux reflets violets contient des arômes de groseille, de mûre et de framboise.

10. Saint-Amour : tagine de poulet au citron, spaghettis au piment. Tendre et intense, vif, fin et équilibré, ce vin harmonieux préserve tout le fruit du gamay et présente des arômes de kirsch, d'épices et de réséda dans une robe rubis.

www.beaujolais.com

BEAUJOLAIS
INTER BEAUJOLAIS

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Beaujolais.indd 2 13/10/09 17:21:22
FABRICATION 16:37:50 Octobre 21. 2009 V12113REATD-FX.pdf

L'Or DES ENCAS

Fasciné par le travail des feuilles d'or, Jean-Christophe Rousseau s'est mis martel en tête de relever un savoir-faire au bord de l'extinction. Son remède ? Viser la reconversion dans l'alimentaire. Et c'est un carton plein !

photos **Jean-Claude Amiel**
texte **Julien Bouré**
réalisation **Sandrine Giacobetti**

Dayzebook.com

Dayzebook.com

De plus en plus souvent, vous croisez un étal de gâteaux qui scintille comme une éclaboussure de petits brandons. Le nez aplati contre la vitre, vous en avisez quelques-uns coiffés d'un pinçon de feuille dorée qui frémit sous l'action du ventilateur frigorifique. Visiblement, l'or est revenu dans le coup. Pas tant parce que la crise fait sagement flamber le cours du napoléon (les golden boys doivent probablement s'en cogner comme de leur premier pot de gomina). Pour l'heure, on spécule moins sur la valeur du métal jaune dans le feu d'une séance haussière que d'un deuxième service d'étoilé. Débarqué du dernier galion de la saison gastronomique, l'or alimentaire enfièvre toute une profession aimantée par sa grâce métallique, l'effet primeur et l'espoir de tenir là un bon filon. C'est qu'elle est soignée l'addition qui étalonne des comestibles orpaillés d'orfèvrerie : un timbre-poste sur un palet de chocolat, trois demi-rognures au pinacle d'un macaron, quelques confettis valsant avec les bulles d'un blanc de blancs, et hop, la voilà qui ●●●

**A gauche. Des confettis d'or sont émiettés au tamis. Cela permet d'éviter aux mitrons de traînailler en plein coup de bourre avec leur pointe de couteau.
A droite. Fleurs de Thé blanc « bouquets d'or » chez Mariage Frères.**

●●● grimpe sans vergogne vous crever votre petit nuage. L'expérience n'est pourtant pas déplaisante, prenez ces boules de thé en fleur plaquées or par Mariage Frères. Elles infusent en diffusant au raz de l'eau une fragile alluvion dorée, c'est très joli, et cela passe strictement inaperçu en bouche, l'or pur n'ayant aucun goût. Un ingrédient caméléon assez fin pour épouser l'emprunte du doigt, mais qui donne à tout ce qu'il touche un aspect noble et massif. Voilà en somme une vraie trouvaille.
Vous croyez deviner le trait de génie d'une grande toque, la ficelle d'un pâtissier? Le grand œuvre d'un astucieux découvreur de tendances? Vous n'y êtes pas. En fait, **le mérite revient à Jean-Christophe Rousseau, un artisan batteur d'or** qui tâche seulement moyen de vivre de son métier. Ancien ensemblier, complètement marteau de ce savoir-faire qui consiste à aplatir le métal ductile jusqu'à recueillir une feuille soyeuse, quasi cutanée, pas plus épaisse qu'un dixième de micron, il reprend il y a six ans la vénérable maison Charrier, à l'heure où presque tous les gros chantiers publics de restauration sont déjà bouclés. On lui fait bien redorer les grilles du

1

« Un ingrédient caméléon assez fin pour épouser l'emprunte du doigt, mais qui donne à tout ce qu'il touche un aspect noble et massif. »

Dayzebook.com

2

3

4

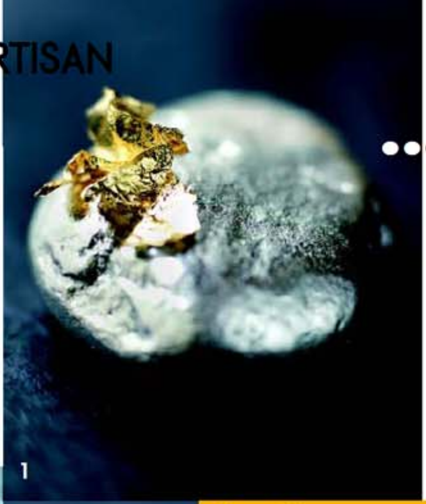
château de Fontainebleau et du Palais-Royal, mais la vague ne devrait pas cesser de se creuser avant une trentaine d'années, et il comprend que la plupart des particuliers ne font plus retaper leurs beaux cadres abîmés, apprécient l'esthétisme de la vieille console confite dans son jus. Il part donc monnayer ses services entre Abu Dhabi et la Russie, mais prend surtout la décision de remettre l'ensemble de son activité sur l'enclume. Dans sa vitrine parisienne du Viaduc des Arts, plantée sous une arcature de la coulée verte, il se rappelle qu'un pâtissier à Moulins fut le premier en 1898 à poser de l'or sur des bonbons de chocolat. Certes, la sagesse européenne s'en méfie comme d'une peste, songez au roi Midas, ou à la légende des Araucans qui règlent leur compte au conquistador du Chili en lui faisant avaler de l'or en fusion… Mais l'Asie devine depuis des lustres ses bienfaits sur l'organisme. La recherche découvre qu'il booste la régénération cellulaire, et la cosmétique s'intéresse à ses antioxydants. Et comme les métiers de bouche s'avèrent très consommateurs de nouveautés, le doreur opte ●●●

1. Une « Religieuse de rêve » au chocolat pour 6-8 personnes, Dalloyau.
2. Avant d'être mécanisé il y a une trentaine d'années, le battage de l'or se faisait au marteau de batteur.
3. La maison vend des feuilles d'or en 8 x 8 cm ou 4 x 4 cm dans des cahiers à feuilles de soie.
4. Tour de main : on pose l'or à l'aide d'un appuyeux, pinceau à poil de petit-gris qu'utilisent encore tous les doreurs.

Depuis peu, Charrier commercialise du champagne avec des flocons de métal jaune. La soif de l'or, c'est tout de même mieux qu'une boule de Noël, pas vrai ?

Day-ebook.com

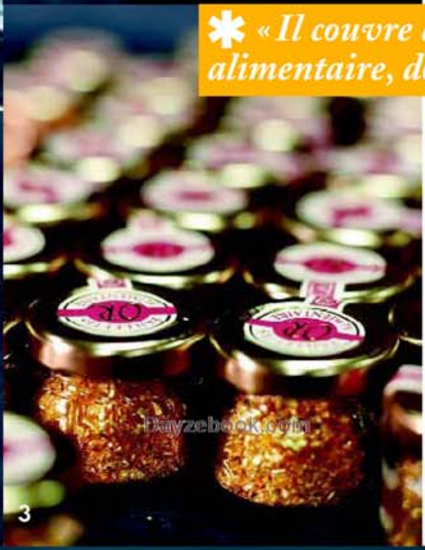
1et 3. Dans sa nouvelle gamme de produits grand public, Jean-Christophe Rousseau propose des feuilles d'or entières… ou en miettes. 2. Thés verts parfumés au jasmin, « Perles d'or et d'argent » chez Mariage Frère. 4. Macaron « Chou de luxe or et chocolat amer », Fauchon.


1

●●● pour une trouée de ce côté-ci. Il met au point un carnet de dix feuilles d'or prêtes à l'emploi, tarifées 21,90 € en boutique, et propose aux chefs des prestations sur mesure, à partir d'un alliage très pur de 23 carats non cuivré, conformément à la norme étasunienne. Résultat, il couvre aujourd'hui 90 % du marché alimentaire, dont directement Fauchon, Lenôtre, Ladurée, quelques grands gastros particulièrement clients (les restaurants du Ritz, du Meurice, de l'Eden Roc, Lameloise) et les grossistes auprès desquels se fournissent la plupart des meilleures tables.

✱ « Il couvre aujourd'hui 90 % du marché alimentaire, dont Fauchon, Lenôtre, Ladurée… »

2


3

Histoire de battre le métal tant qu'il est encore chaud, il diversifie sa gamme en mettant au point un spray à poudre d'or pour le rendu pailleté, des mini-feuilles d'or pour les usages occasionnels, des flocons émiettés au tamis pour éviter aux mitrons de traînailler en plein coup de bourre avec leur pointe de couteau… Mise en garde toutefois contre les similis aux relents ferreux comme le chrysocalque, que des forbans font paraît-il passer pour du métal précieux. En revanche, l'argent est qualifié d'alimentaire par Bruxelles. Mais bien que Jean-Christophe Rousseau en fasse commerce, il lui reproche tout haut sa fâcheuse tendance à s'oxyder. Le mérite d'être franc comme l'or.

4

Adresses p. 166

Dayzebook.com

annoncesELLEatable.indd 1

FABRICATION 16:13:46 Octobre 22. 2009 V12120 EATD-FX.pdf

1

Dayzebook.com

Conseils cadeaux : qu'y a-t-il pour votre service ?

Les courses de fin d'année, ça n'est pas vraiment votre tasse de thé ! Nos pistes pour faire aussi vite que le père Noël.

photos **Edouard Sicot** - réalisation **Stéphanie Huré**

Design

1. Théière et tasse à café « Perles » en biscuit de porcelaine, création Haviland pour Lalique (prix sur demande). 2. Vase « livre », 30 € (The Conran shop). 3. Théière « Kuhn », prix sur demande (Astier de Villatte au Bon Marché Rive Gauche). 4. Boîte de thé fumé Miller Harris, 19 € (La Grande Epicerie de Paris). 5. Serviettes « Briller en société », 119 € le set de six (Pied de Poule). 6. Mug moustache, 16,90 € (Fleux). 7. Bougie « Thé », 40 € (Dyptique). 8. Assiettes Arthur Rimbaud de la collection « Portraits romantiques », 80 € les 4 assiettes à dessert et 85 € les 4 assiettes plates (J.-C. de Castelbajac pour Deshoulières). 9. Boîtes « Panda viva », en carton plastifié, 14,90 € le set (Villeroy & Boch).

Adresses et sites p. 166

1. Mug « Oignon », 16 € (The Conran Shop). **2.** Huile d'olive biologique vierge-extra, 16,50 € les 75 cl (Olivier&Co). **3.** Set de trois lavettes en coton bio « Basket », 9,90 € (Virages). **4.** « Carnet de Cuisine », 10 € (Reine Mère). **5** et **6.** Planche à découper « Roméo et julienne », 17 €, rouleau à pâtisserie « Rolling », 26 € (Atypyk). **7.** Bloc de 100 allumettes, 24 € (Design des Pyrénées chez Sam Concept Store). **8.** Couverts à salade sur socle « Du bout des branches », 21 € (Reine Mère). **9.** Dessous-de-plat en liège « Pie », 21 € (Atypyk). **10.** Etiquettes « A table ! » et mini-pince à linge, 8 € les six (Les Petites Emplettes). **11.** Cartes de vœux « Petits-beurres », 7,50 € pièce (Le Bon Marché Rive Gauche).

Bois précieux

Dayzebook.com

Adresses et sites p. 166

"Une Réserve de plaisirs"

www.marquesdecaceres.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Dayzebook.com

FABRICATION 15:56:45 Octobre 14. 2009 V12091 EATD-FX.pdf

Ustensiles addict

Dayzebook.com

1. Panoplie de 4 couteaux gigogne, en inox brossé, design Mia Schmallenbach, 700 € (Esprit de Thiers). **2.** Louche et écumoir « Twin pure », design Matteo Thun, 23,50 € pièce (Zwilling). **3.** Miniatures en acier inoxydable, 27 € pièce (Alessi). **4.** Horloge « Chef », 45 € (Fleux). **5.** Couteau et fourchette à fromage en acier inoxydable « La Via Lattea », design Gian Franco Gasparini, 28 € pièce (Alessi). **6.** Tire-bouchon, 29,50 € (Fleux). **7.** Minuteur chromé, 42 € (107 Rivoli). **8.** Rouleau à pâtisserie en acier inoxydable, 106,90 € (WMF). **9.** Mesures en acier inoxydable, 35 € le set de 4 (KitchenAid).

Adresses et sites p. 166

Dayzebook.com

FABRICATION 11:13:39 Septembre 24. 2009 V12089 EATD-FX.pdf

1. Tasse à pied, 45 € (Fleux). **2** et **6.** Douceurs bêtises de Cambrai, 9,50 €/100 g et caramels, 9,50 €/20 g (Boissier en exclusivité chez Monoprix). **3.** Praslines au caramel salé, 8,70 € les 150 g (Mazet). **4.** Savons « Œufs », 9 € la boîte (Fragonard). **5.** Boîte à thé « Washi » 10 € (Le Palais des Thés). **7.** Horloge « Rétro », 45 € (Manta design). **8.** Chocolats « Flocons », 12,90 € (La Grande Epicerie). **9.** Coffret de 3 torchons dans leur boîte alu, 38 € (Angel des Montagnes). **10.** Théière « Happy green tea » ou « Happy red tea » en verre soufflé, existe pour gauchers et droitiers, 248 € (Mariage Frères). **11.** Chocolats alphabet, 0,50 € pièce (Jadis & Gourmande). **12.** Bol croissant en biscuit de porcelaine, 35 € (Publicisdrugstore).

Un brin de poésie

Dayzebook.com

Adresses et sites p. 166

QU'EST-CE QU'UN CHAMPAGNE...

Brut sans Année : élaboré à partir de l'assemblage de cépages différents, de crus et/ou d'années différentes. Il séjourne au moins 15 mois en cave.

Blanc de Blancs : issu exclusivement de cépage Chardonnay.

Blanc de Noirs : issu exclusivement de cépage Pinot Noir et/ou Pinot Meunier.

Millésime : né de l'assemblage de vins d'une année exceptionnelle et a bénéficié de 3 ans au minimum de vieillissement en cave.

Cuvée de Prestige : cuvée d'exception provenant de parcelles ou de vignes sélectionnées.

Rosé : issu de l'assemblage de vin rouge et de vin blanc ou de grains entiers macérés jusqu'à la teinte désirée.

Dayzebook.com

Enfin les types Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi-Sec et Doux indiquent la concentration de sucre dans un litre.

Gettyimages/Dan Duchars

LE CHAMPAGNE À L'ESPRIT PÉTILLANT

Sur le front de la côte de l'Île-de-France, quatre régions de caractère : la Montagne de Reims, la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs et la Côte des Bar, produisent le champagne dans des parcelles à taille humaine. Ça vous dirait d'en savoir plus ?

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

Qui sont-ils ?

Un regroupement de près de 5 000 vignerons et sociétés de producteurs qui reflète l'immense diversité des 35 000 hectares du vignoble champenois. Cette marque collective garantit que les bouteilles sont issues d'exploitations familiales, cultivées par le producteur avec une passion et un savoir-faire transmis de génération en génération. Ce sont des champagnes à fort tempérament, jamais uniformes, forgés par des conditions de fabrication uniques à chaque millésime.

Où les trouver ?

Directement sur les propriétés, avec les conseils du vigneron pour des accords mets-pétillants. Sinon, chez votre caviste ou alors en grande distribution. Pour en savoir plus : www.champagnesdevignerons.com ou demandez le Guide au 0 810 59 55 00 (prix d'un appel local).

Comment les reconnaît-on ?

Grâce au logo noir et doré indiquant « Les Champagnes de Vignerons » présent sur le col de la bouteille, la contre-étiquette ou le bouchon via la plaque de muselet. Ou encore par les mentions RM (Récoltant Manipulant), RC (Récoltant Coopérateur), SR (Société de Récoltants) ou CM (Coopérative de Manipulation) situées sur l'étiquette, à côté du numéro de matricule.

BIEN ASSOCIER VOTRE CHAMPAGNE

Des entrées chaudes ou froides, des fruits de mer, des poissons et de la viande blanche pour un Blanc de Blancs ou un Brut sans Année.

Des viandes rouges et de la cuisine asiatique légèrement relevée avec un Millésime, et surtout un Blanc de Noirs.

Des fromages à pâte dure avec un Brut ou un Extra Dry qui a eu le temps de bonifier, **à pâte fraîche ou de chèvre** avec un Blanc de Blancs, et **à pâte molle** avec un Brut Blanc de Noirs.

Tous les desserts en compagnie d'un Rosé, d'un Demi-Sec ou d'un Millésime.

www.champagnesdevignerons.com

LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

Lagardère publicité

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMP DE VIGNERONS EAT.indd 1 FABRICATION 15:26:37 Octobre 22. 2009 V12119 EATD-FX.pdf 20/10/09 19:59:55

Douce volupté

1. « Boîte à secrets », truffes en chocolat et marrons glacés, 39 € (Dalloyau). **2.** et **3.** Boîte de 6 macarons « Gourmandises », 12,90 € et poudre de riz scintillante à la violette, 35 € (Ladurée). **4.** Pomme en porcelaine « Fruit de la tentation », vendu avec sa poudre Sexy candy et son set de paille, 95 € l'ensemble (Philippe di Meo chez Raynaud). **5.** Verre à vin « Capri », 11 € (Habitat). **6.** Bougie de Noël, 50 € (Dyptique OK). **7.** Boîte à thé musicale « Love box », 55 € (Mariage Frères). **8.** Torchon « Trianon » 3,90 € (Monoprix). **9** et **10.** Champagne brut, 30 € la bouteille de 75 cl. Caviar français à partir de 236 € les 100 g et caviar sauvage à partir de 541 € les 100 g (Fauchon).

Dayzebook.com

Adresses et sites p. 166

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

▲ *Expérience sensorielle*
Design minimaliste mais envoûtement garanti pour cette trilogie gourmande imaginée par Philippe Segond. On fond pour le duo de mousses de chocolat noir et blanc nappé de sauce chocolat au lait. **Bûche pâtissière surgelée Monoprix Gourmet pour 6 personnes, 500 g, 9,95 €.**

▲ *Objet de désir*
Pour son moelleux incomparable et sa finesse de goût, on choisit la terrine de foie gras de canard et de cèpes signée Hélène Darroze.
On ovationne cette association inédite au service de la perfection ! **Terrine dégustation Monoprix Gourmet, 400 g, 34,90 €.**

RÉVOLUTION DE PALAIS POUR LES FÊTES !

Dayzebook.com

▲ *Vive la régression*
Du raffinement à l'état pur pour ces sucettes Lolli Choc's Philippe Segond pour Monoprix, composées d'une coque de chocolat, ganaches framboise, citron vert, marron ou chocolat noir. Mmmm. **Les 12 Lolli choc's Monoprix Gourmet, 240 g, 9,95 €.**

On succombe à ces créations gourmandes qui nous garantissent sensations fortes et moments d'exception. Une exclusivité Monoprix, qui a confié aux stars de la gastronomie le soin de créer une fusion subtile du goût et de l'émotion. On craque pour les recettes inédites signées Hélène Darroze et Philippe Segond. Un assortiment sucré salé pour faire plaisir et se faire plaisir à prix alléchants !

◀ *Caviar of course*
Pas besoin de se ruiner pour déguster ce caviar d'Aquitaine. On l'aime pour son grain de belle taille, son moelleux et sa saveur longue en bouche qui transcendent les papilles. **Caviar français Sturgeon Coup de Cœur d'Hélène Darroze 20 g, 15 €.**

▲ *Bonne pêche*
Subtilement réinterprété et cuisiné par Hélène Darroze, un cœur de saumon incroyablement tendre, parfumé de notes de citron vert et de grains de fenouil. **Cœur de filet de saumon Monoprix Gourmet, 240 g, 12,99 €.**

MONOPRIX
monoprix.fr

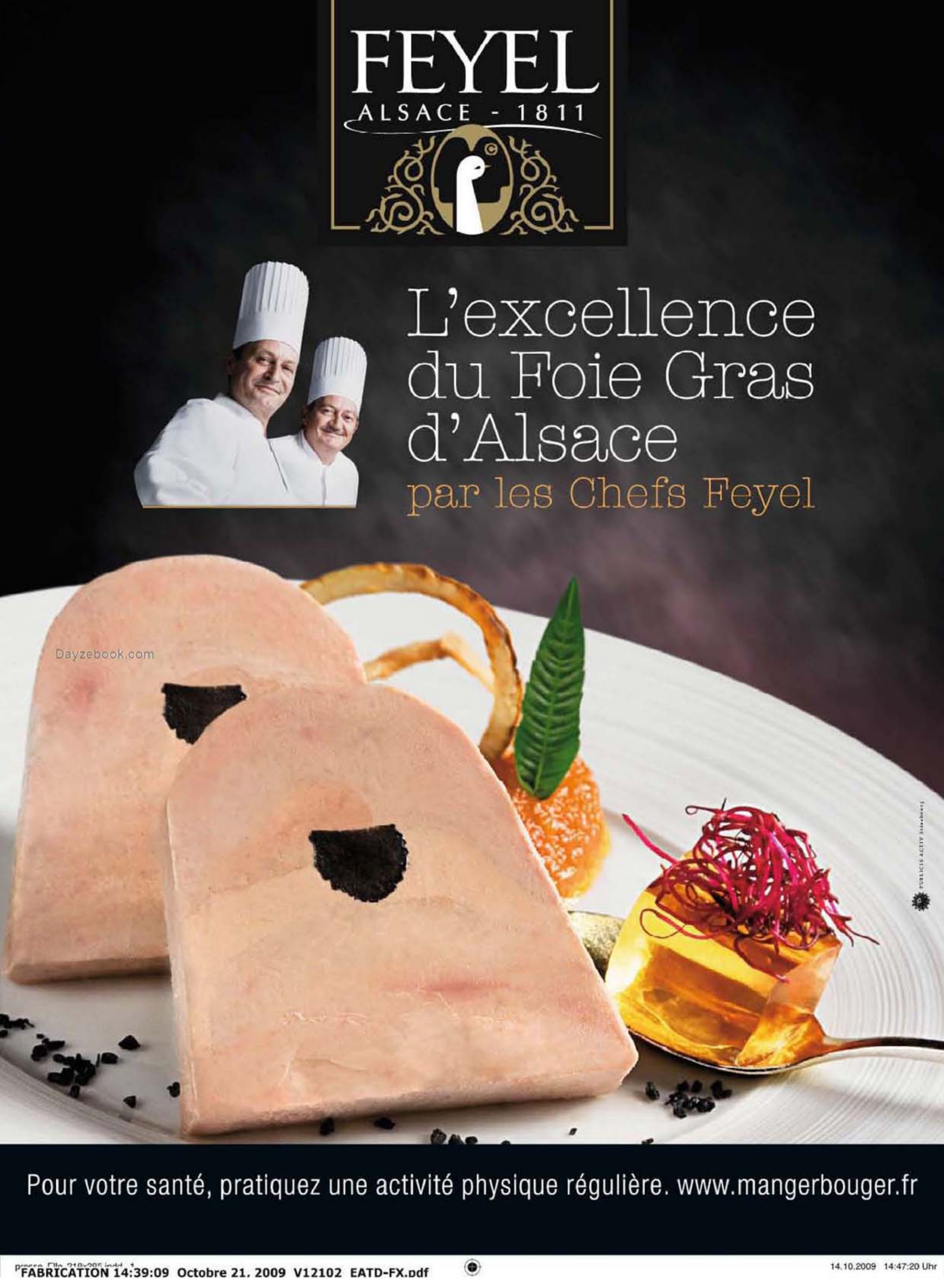
Photos : © Alain Gelberger

Pop ludique

layzebook.com

1. Boîtes-bougeoirs « Candle box », l'emballage fait support pour soutenir la bougie, 17 € (Les Petites Productions). **2.** Moulin à poivre, 73 € (107 Rivoli). **3** et **4.** Tubes de confiture, 6 € les 100 g et salière-poivrière Rubik's Cub, 16,90 € pièce (Publicisdrugstore). **5.** Lavettes « Kliin », 4,30 € pièce (Virages). **6.** Pièces de casino en chocolat, 18 € la boîte de 205 g (La Grande Epicerie de Paris). **7.** Coussins « bombons », 18 x 18 cm, 12 € (Bonjour mon Coussin).

Adresses et sites p. 166



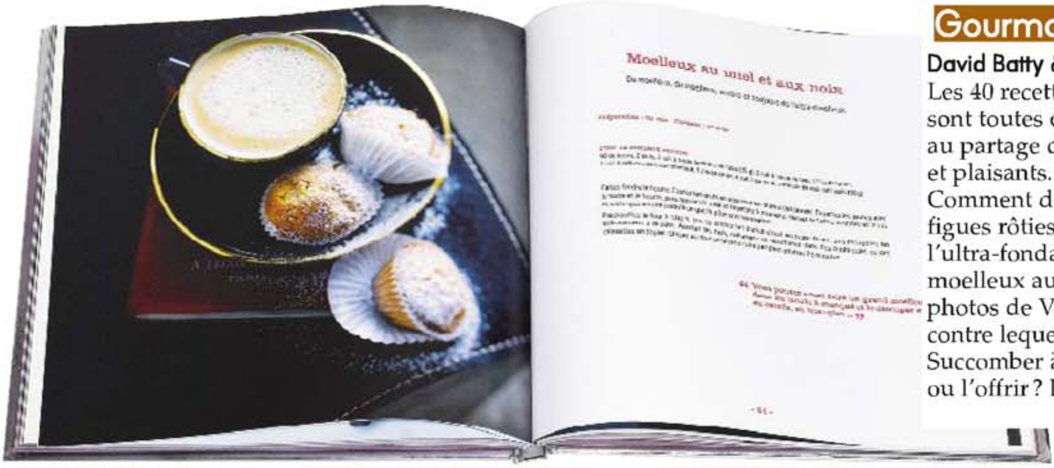
FABRICATION 14:39:09 Octobre 21. 2009 V12102 EATD-FX.pdf

14.10.2009 14:47:20 Uhr

MILLE FEUILLES

A offrir ou à s'offrir pour rêver avant de cuisiner

Textes **Olivier de Vleschouwer** - Photos **Philippe Pluyette /Studio HF**



Gourmandises intenses

David Batty & Marion Beilin. Solar Editions.

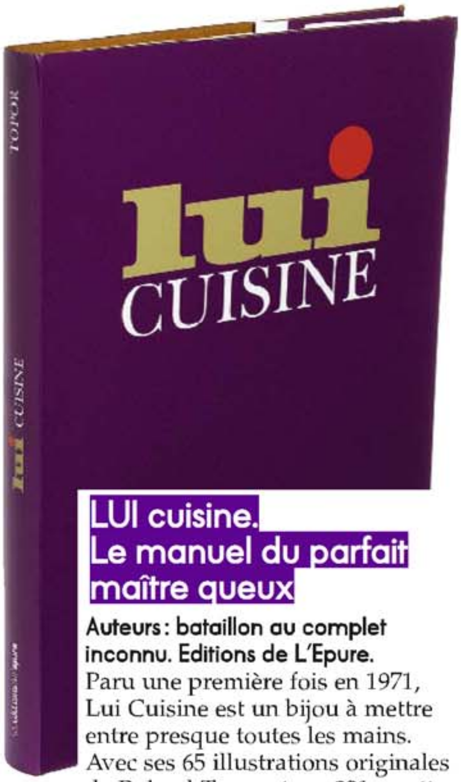
Les 40 recettes sucrées réparties à travers ce livre sont toutes des appels à la gourmandise et au partage d'instants entre parenthèses, raffinés et plaisants. Autant dire que nous, on aime. Comment d'ailleurs ne pas craquer pour ces figues rôties au muscat, ces bouchées à la poire, l'ultra-fondant poudré coco ou ce renversant moelleux au miel et aux noix ? Les très belles photos de Valery Guedes ont un effet pavlovien contre lequel il serait dérisoire de lutter. Succomber à cette tentation, la partager ou l'offrir ? Dilemme intense en perspective.

Dayzebook.com

Le Répertoire de la cuisine

Gringoire et Saulnier. Flammarion.

Ce petit livre rouge à l'allure sobre contient rien moins que 7000 recettes. Découpé comme un répertoire téléphonique, il effeuille un vocabulaire le plus souvent obscur pour un néophyte. Si Gringoire a participé à la création de la Ligue des gourmands avec Auguste Escoffier en 1912, Saulnier fut lui-même un étudiant du maître de la Cuisine moderne. De l'art de traiter la truite aux mille manières de considérer cailles, morilles ou amourettes, c'est avant tout aux professionnels que s'adresse ce livre référence ultra-complet.



LUI cuisine. Le manuel du parfait maître queux

Auteurs : bataillon au complet inconnu. Editions de L'Epure.

Paru une première fois en 1971, Lui Cuisine est un bijou à mettre entre presque toutes les mains. Avec ses 65 illustrations originales de Roland Topor et ses 321 recettes et conseils bienveillants (concoctés pour L'Ami parfait, L'Amant délicat et Le Mari acceptable), il devrait réchauffer le cœur (et le corps) de plus d'un Père Noël. Topor y promène son humour noir et tendre au fil de pages qui parlent certes de cuisine mais aussi d'une époque où l'audace ne craignait pas de s'afficher avec un brin de poésie. Cadeau rudement utile par les temps qui courent.

Sensing

Guy Martin. Minerva.

Un livre qui porte bien son nom. Neuf destinations sensorielles pour un voyage assez miraculeux auquel nous convie Guy Martin, chef étoilé du Grand Véfour, à Paris. Quelques intitulés qui résonnent comme des appels poétiques : fricassée de poulet, jus crémeux de coco et citronnelle, pointe de piment d'Espelette, nashi clouté aux épices, gelée à l'eau de rose et graines de grenade dans une eau d'amande… Les photographies de Michel Langot achèvent de donner à ce manifeste du bon goût son caractère d'exception.

LE TURBOT D'AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS

La qualité se voit avant de se goûter !

GULFSTREAM RC Nantes B 389 788 990 - Crédits Photos : F. Cuillarc, FA, Cournes, Getty images.

Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que la Truite, mais aussi le Bar, la Daurade royale, l'Esturgeon, le Maigre, et le Turbot se faufilent sur les étals de votre poissonnier.
Nés du travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la « charte qualité aquaculture de nos régions ». Visiblement c'est délicieux !

AQUACULTURE de nos régions
Charte Qualité

DEMANDEZ-LES À VOTRE POISSONNIER

www.aquaculturedenosregions.com

FranceAgriMer
L'Europe s'engage en France

CIPA 038-AP 218X285-turbo.indd 1 19/10/09 16:00:04
FABRICATION 17:08:34 Octobre 21. 2009 V12114 EATD-FX.pdf

Miss Dahl's voluptuous delights

Sophie Dahl. Harper Collins Publisher.
Une cuisine généreuse, calée sur les saisons et les produits naturels… Très au goût du jour, en somme. Miss Dahl a la mémoire gourmande, puisque quasiment tous ses plats sont liés à des souvenirs. Voyages, rencontres de hasard, amis, famille… Elle est collectionneuse de saveurs comme d'autres épinglent des photos sur un mur. Avec cet avantage, pour le lecteur, de le convier au festin simple des bonnes choses qui régalent et réconfortent. Petite-fille de Roald Dahl (l'auteur, entre autres merveilles, de « Charlie et la Chocolaterie »), Sophie Dahl nous livre ici ses propres recettes du bonheur.

Deux livres en anglais uniquement, à commander chez W. H. Smith ou sur amazon.fr

Cook in Boots

Ravinder Bhogal. Harper Collins Publisher. C'est l'histoire d'une femme ordinaire. Qui a souvent faim, à qui il arrive de tomber amoureuse et qui se sent quelquefois un peu à l'étroit dans son jean. Ordinaire, on vous dit. A ce détail près que Ravinder Bhogal cuisine mieux que la moyenne, marie les saveurs comme personne et ose des associations gustatives ébouriffantes. Une femme moderne accro aux hauts talons et qui n'a pas peur de réconforter ses peines de cœur à belles bouchées chocolatées. Une femme comme un rêve : aussi douée pour l'amour que pour la cuisine !

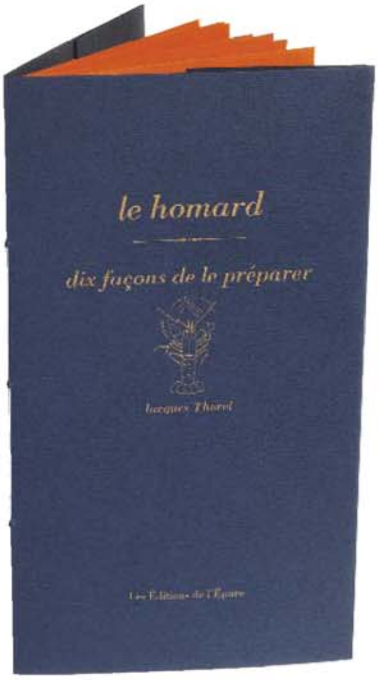
DayZeBook.com

La cuisine porte-bonheur

Collectif. First Editions.
Manger heureux, voilà ce que propose ce coffret beau et malin bien parti pour faire un malheur (façon de parler) au pied de nos sapins. 7 auteurs ont imaginé 168 recettes illustrant l'amour, l'amitié, le succès, la santé, la prospérité, la sérénité et la chance. Pas besoin d'être un habitué des fourneaux étoilés pour réussir ces plats aussi imaginatifs que savoureux : les explications sont livrées sans chichis pour transformer chaque menu en menu gagnant. A offrir donc ou à s'offrir pour donner du tonus à nos fourchettes.

Le Homard. Dix façons de le préparer

Jacques Thorel. Editions de l'Epure.
C'est à un spécialiste que les très sélectives Editions de l'Epure se sont adressées pour mitonner ce crustacé décapode de dix succulentes manières. Jacques Thorel officie en effet à la barre de l'Auberge bretonne, à La Roche-Bernard, depuis 1980. C'est dire si des homards, il en a vu passer depuis trente ans ! Alors, au Porto, aux petits pois, en parmentier, aux pommes, façon américaine, etc., il sait comment en soutirer le meilleur pour régaler les palais les plus exigeants. Une raison supplémentaire d'aimer la Bretagne !



FABRICATION 10:21:14 Octobre 22. 2009 V12105 EATD-FX.pdf

J.C. Amiel

Ils vivent dans et autour des bulles… Leur métier ? Diriger et animer une maison de champagne… Champenois de naissance ou d'adoption, ils nous confient leurs émotions nées à l'évocation du mot « champagne »,en dressant un portrait chinois, en dessinant le style de leur marque et en nous révélant leur menu et les vins de leur repas de Noël.

réalisation **Michel Creignou**

LE CHAMPAGNE VU PAR LES CHAMPENOIS

Dayzebook.com

Carol Duval-Leroy
P.-D.G de Champagne DUVAL-LEROY

« Quand j'entends "champagne", le premier mot qui me vient à l'esprit, c'est "joie". Je ne pense jamais au luxe ostentatoire, déguster un champagne c'est décliner le succès, l'amour, le partage. C'est aussi mon métier, l'ambition d'élaborer un grand vin qui doit se faire désirer par ses qualités. »

SI LE CHAMPAGNE ÉTAIT…

Une couleur : un or aux reflets changeants, brillants et chatoyants.
Un peintre : Cézanne pour ses lumières et ses visions multiples de la montagne Sainte-Victoire.
Un musicien : Chopin au piano, pour le romantisme, l'exaltation, la rêverie.
Un homme célèbre : le roi Baudouin. Je suis belge et ce roi a accepté les contraintes liées à sa charge en maintenant une ligne de conduite. Le champagne ressemble à ce destin, c'est un vin éthique qui se doit de respecter les traditions.
Un paysage : un coucher de soleil sur la côte corse.

LE STYLE DUVAL-LEROY

« L'élégance avant tout. Des vins qui présentent des bulles fines et aériennes, de la légèreté et du caractère. Des champagnes très "féminins", à la fois racés et lumineux. »

LE DÎNER DE NOËL

« J'aime les vieux Chardonnay et je retiendrai Femmes de Champagne 1996. Il a des bulles discrètes et j'aime ses arômes de fleurs, de pêche de vigne et de mirabelle. Pour le plat, je vote la vraie simplicité: un homard cuit à la plancha avec un filet d'huile d'olive. »

Pierre-Emmanuel Taittinger
P.-D.G de Champagne TAITTINGER

« C'est tout bête mais plus je vieillis plus le champagne me semble dessiner l'idée du bonheur. Le temps d'un verre, on oublie le gris et la morosité. C'est un vin mais aussi une attitude de gaieté et de générosité. Et puis, c'est une histoire de famille. Nous signons nos bouteilles comme un peintre signe ses tableaux. C'est un engagement, une garantie. »

SI LE CHAMPAGNE ÉTAIT…

Une couleur : un or jeune, lumineux et brillant comme le soleil.
Un peintre : Auguste Renoir pour sa sensibilité, son toucher, ses couleurs et sa sensualité.
Un musicien : Wolfgang Amadeus Mozart pour son imaginaire enchanté.
Un homme célèbre : Jean d'Ormesson, un homme raffiné, élégant et pétillant.
Une femme célèbre : Kristin Scott Thomas pour sa distinction anglaise, sa classe.
Un paysage : une île, des cocotiers, Bora-Bora…

LE STYLE TAITTINGER

« Délicatesse et finesse, élégance et sourire, charme et féminité… La maison voue un culte au chardonnay, un cépage rapporté par Thibaud IV, comte de Champagne à l'époque des croisades. »

LE DÎNER DE NOËL

« A l'apéritif, je servirai un brut sans année en magnum, un champagne qui représente l'honneur de la maison. A table, comme j'aime les plats en sauce, ce sera une pintade farcie ou un lièvre à la royale. J'opterai alors pour les Folies de la Marqueterie, un vin souple et fruité, plein et harmonieux. »

FABRICATION 17:55:45 Octobre 21. 2009 V12116 EATD-FX.pdf
10/10/09 13:07:05

K. Bagoee

Charles Philipponnat, P.-D.G de Champagne PHILIPPONNAT

« En premier, je ne pense jamais à la fête, ni à la consommation du produit mais à mon travail. Ensuite, je vois le vin, un grand vin qui tisse sa légende en affirmant les idées de finesse, de noblesse et d'élégance à la française. Surtout pas le glamour mais un art de vivre raffiné qui allie esprit et humour. Je pense aussi à mes ancêtres suisses venus s'installer en Champagne vers 1520. »

SI LE CHAMPAGNE ÉTAIT...

Une couleur : de l'or bien sûr, celui des vieux champagnes, un or extravagant qui rappelle la Régence et Louis XV.
Un peintre : Auguste Renoir pour ses couleurs, sa fraîcheur et son monde de divertissement.
Un musicien : Jean-Sébastien Bach pour sa musique structurée et construite. Comme le champagne.
Dayzebook.com
Un homme célèbre : Oscar Wilde pour son élégance, son côté dandy et son humour.
Un femme célèbre : Sarah Bernhardt pour ses poses hiératiques et solennelles.
Un paysage : la Toscane, avec ses collines qui expriment une certaine rigueur et le travail des hommes.

LE STYLE PHILIPPONNAT

« L'idée fondamentale, c'est d'élaborer des vins qui allient une grande intensité aromatique et une forte structure. Cette allure volontaire est équilibrée par la pureté, la transparence de l'acidité et la minéralité qui marque la fin de bouche. »

LE DÎNER DE NOËL

« Je choisirai la bouteille une heure avant de passer à table, selon l'humeur du moment et les odeurs de la cuisine. Si c'est un chapon, j'opterai pour un Clos des Goisses 1990 signé Philipponnat, un vin bien mûr d'une vingtaine d'années, un champagne gras et opulent qui illustre une année de soleil. »

Alexandre Bader, Directeur de Champagne BILLECART-SALMON

« Le champagne reste intimement lié à ma vie personnelle. La première bouteille a été ouverte par ma mère pour ma réussite au bac. J'avais juste le droit de tremper mes lèvres, je n'étais pas très fan mais je n'ai rien laissé paraître. Et la première fois que j'ai débouché une bouteille de champagne rosé, c'était pour Valérie, mon épouse. Nous avions compris ce qu'on allait devenir tous les deux. Champagne, c'est aussi un mot ensorceleur qui fait briller les yeux dans le monde entier. »

SI LE CHAMPAGNE ÉTAIT...

Une couleur : un or brillant, surtout pas bling-bling.
Un peintre : Wassily Kandinsky, le peintre qui a fait éclater les choses. Ses peintures pètent de couleur mais il y a toujours de la structure.
Un musicien : Felix Mendelssohn-Bartholdy pour la jeunesse et son sens de l'harmonie.
Un homme célèbre : un héros de la résistance, un homme qui a pensé que l'identité et la nation étaient plus importantes que tout le reste.
Une femme célèbre : Aung San Suu Kyi, un symbole de la liberté. Le champagne est un vin libre qui exige de l'ambition.
Un paysage : une cascade qui coulerait dans la mer Morte. Le champagne comme symbole de vie.

LE STYLE BILLECART-SALMON

« Trois mots : élégance de la marque, finesse des vins, discrétion et refus du tape-à-l'œil. Jeune, le vin doit pouvoir délivrer du plaisir, mais il sait aussi vieillir pour développer sa complexité et son élégance. »

LE DÎNER DE NOËL

« Pour commencer, j'ouvrirai un Vintage Billecart-Salmon 2004, qui fait appel à 70 % de pinot noir et 30 % de chardonnay, un vin franc, droit et tendu, qui sera parfait avec des perles blanches d'Oléron, des huîtres papillon au goût iodé. Ensuite, je choisirai la cuvée Nicolas-François Billecart 2000, un champagne de maturité que je servirai avec des ormeaux grillés au beurre salé. »

Didier Depond, P.-D.G de SALON

« Je ne vois pas forcément la fête derrière le mot champagne. Je pense plutôt à l'idée de partager une bouteille, de diluer le temps en créant un moment de plaisir. Je vois le côté convivial du vin, une ouverture au dialogue et à la communication. Pour cela, le champagne est unique, il déclenche l'envie de partager. »

SI LE CHAMPAGNE ÉTAIT...

Une couleur : un jaune or, profond et brillant.
Un peintre : Joan Miró pour ses couleurs et ses facéties.
Un musicien : Chopin, des polonaises et du champagne, c'est fabuleux.
Un homme célèbre : Voltaire pour son esprit.
Une femme célèbre : Marilyn Monroe.
Un paysage : les collines du Pays basque, une idée de la volupté.

LE STYLE SALON

« Il pourrait se résumer en trois mots : extravagance, rareté, exigence. Salon illustre une idée absolue du terroir du Mesnil-sur-Oger et n'existe que dans les très grands millésimes. »

LE DÎNER DE NOËL

« J'opterai pour le Salon 1995. Ce n'est pas le plus connu des millésimes mais c'est le plus équilibré et le plus accompli. Pour le marier, je choisis toujours un grand produit préparé le plus simplement possible. Ce pourrait être un homard juste poêlé au beurre ou un risotto aux truffes blanches. »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

SAVEURS D'EXCEPTION
TENDANCE SUISSE !

*Fromage au goût marqué, à la pâte délicate, **Le Gruyère AOC suisse** à votre table signe votre originalité et votre sens du raffinement. Pour les fêtes de fin d'année, avec **Le Gruyère AOC suisse** saisissez l'opportunité de célébrer vos talents culinaires et vos idées de fin gourmet dès l'apéritif.*

Œufs brouillés aux châtaignes, truffes et Gruyère AOC d'Alpage

Vos œufs brouillés prennent un air de fête quand les saveurs d'automne de la châtaigne se mêlent aux parfums envoûtants de la truffe. Le raffinement est à son comble lorsque, fondus à petit feu, les dés de **Gruyère AOC d'Alpage,** subtilement fumé, libèrent leur fin bouquet des hauts pâturages.

Dayzebook.com

Conchiglie au jambon pata negra, tomates confites et Gruyère AOC Réserve

Des jolies bouchées raffinées ? Empruntez les saveurs de vos voisins européens ! Des conchiglie colorées d'Italie, cuites al dente et rafraîchies, à garnir de tomates confites siciliennes et de copeaux de jambon ibérique. Pour le caractère, agrémentez de fines lamelles de **Gruyère AOC Réserve,** affiné de 10 à 16 mois.

Brochettes de fruits rouges et Gruyère AOC Réserve

Avec son goût corsé et sa pâte tendre, **Le Gruyère AOC Réserve** se prête aux fastes gourmands : un smoothie de fruits rouges gélifié, coupé en cubes, des petites boules de **Gruyère AOC Réserve** roulées dans la pistache pilée ou le piment d'Espelette, et parées de feuilles d'or… Papilles et pupilles se délectent.

PubliStory Photos : Natacha Nikouline

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOC

Pas de trou, que du goût !
www.gruyere.com

*Retrouvez ces idées-recettes, et bien d'autres encore, sur **www.fromagesdesuisse.com***

SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

AOC

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.com

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.
www.mangerbouger.fr

FABRICATION 15:01:24 Octobre 21. 2009 V12104 EATD-FX.pdf

LES INVENTIONS DU PÂTISSIER FELDER

Ancien chef pâtissier du Crillon, auteur de plusieurs recueils de recettes chez Minerva, Christophe Felder est aussi un as des cours de cuisine. Bonne pâte, il se met à table pour nous faire découvrir les crèmes de la pâtisserie.

photos **Beatriz da Costa**
réalisation **Sandrine Giacobetti**

Dayzebook.com

BAEREWECKE / PAINS DE FRUITS DE L'AVENT (recette sans pâte)

(3 pièces environ)
Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 30 mn + 1 h 15 mn
Cuisson : 50 mn / Macération : 1 h

150 g de poires séchées
300 g de pruneaux dénoyautés
2 tranches d'ananas confit
50 g de pommes séchées
50 g d'amandes entières
80 g de cerneaux de noix
70 g de raisins secs blonds (de Smyrne)

Pour la marinade

20 cl de jus d'orange pressé
10 cl de Pinot noir d'Alsace
1 c. à soupe de kirsch
40 g de sucre semoule
1 c. à café de quatre-épices
1 c. à café de cannelle en poudre
1 bâton de cannelle

- Hachez grossièrement les noix au couteau et réservez-les. Coupez les poires, pommes, pruneaux et ananas en dés **(1)**.
- Versez les dés de fruits dans un récipient avec les raisins (pas les noix ni les amandes réservées). Versez le jus d'orange, le vin rouge, le kirsch, le sucre, le quatre-épices et la cannelle en poudre et en bâton dans une petite casserole. Portez ce mélange à ébullition. Versez sur les fruits secs coupés et les raisins. Mélangez et laissez macérer 1 h minimum à température ambiante.
- Remettez le tout sur le feu jusqu'à ébullition **(2)**, retirez, ajoutez les noix et laissez reposer 5 mn.
- Versez la marinade de fruits secs à travers un chinois, en la laissant égoutter pendant 10 mn, pour qu'il ne reste plus de liquide **(3)**.

1

2

3

Dayzebook.com

FABRICATION 17:08:35 Août 10. 2009 V12071 EATD-FX.pdf
7/08/09 9:17:41

4

5

« Pas besoin de farine, les amandes réduites en poudre font le liant dans cette recette. »

6

- Pendant ce temps, mixez les amandes en poudre assez fine. Remettez les fruits complètement égouttés dans le récipient et ajoutez les amandes en poudre. Mélangez à la spatule **(4)**.
- Préchauffez le four sur th. 5/150°.
- Découpez trois bandes de papier sulfurisé de 20 cm sur 30 cm environ, et répartissez la préparation équitablement sur chacune d'entre elles **(5)**.
- Farinez légèrement les bandes de pâte. Enroulez et façonnez en boudin en serrant bien avec le papier sulfurisé, qui doit recouvrir le pain de fruits secs comme une papillote (ouverte aux extrémités). Vous pouvez vous aider d'un couteau à large lame ou d'un carton pour bien serrer les boudins dans le papier sulfurisé **(6)**. Disposez sur une plaque de cuisson les pains de fruits secs et enfournez 50 mn.
- Laissez tiédir les Baerewecke sur une grille et gardez-les au frais emballés dans du papier film 2 à 3 jours avant de les déguster.

à table + **Faites sécher vous-même les poires et les pommes : prenez des fruits mûrs, surtout les poires (passe-crassane ou comice), les pommes (golden). Pelez les fruits, coupez-les en deux, ôtez les pépins et mettez-les à cuire dans le four à 65° sur une plaque de cuisson pendant 2 à 3 h selon leur taille. Ces fruits se congèlent très bien, il faudra penser à les sortir 2 h avant du congélateur.**

> Redonner une deuxième ébullition à la marinade va aider à infuser donc donner du goût.

> Important : enlevez complètement le jus de la marinade.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Dayzebook.com

Prochaine leçon filmée avec Christophe Felder :
LA TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Beaucoup de fraîcheur et de senteurs florales, découvrez ces **GRANDS BLANCS DE LOIRE** :

ANJOU
MUSCADET
SAUMUR
TOURAINE

vinsdeloire.fr

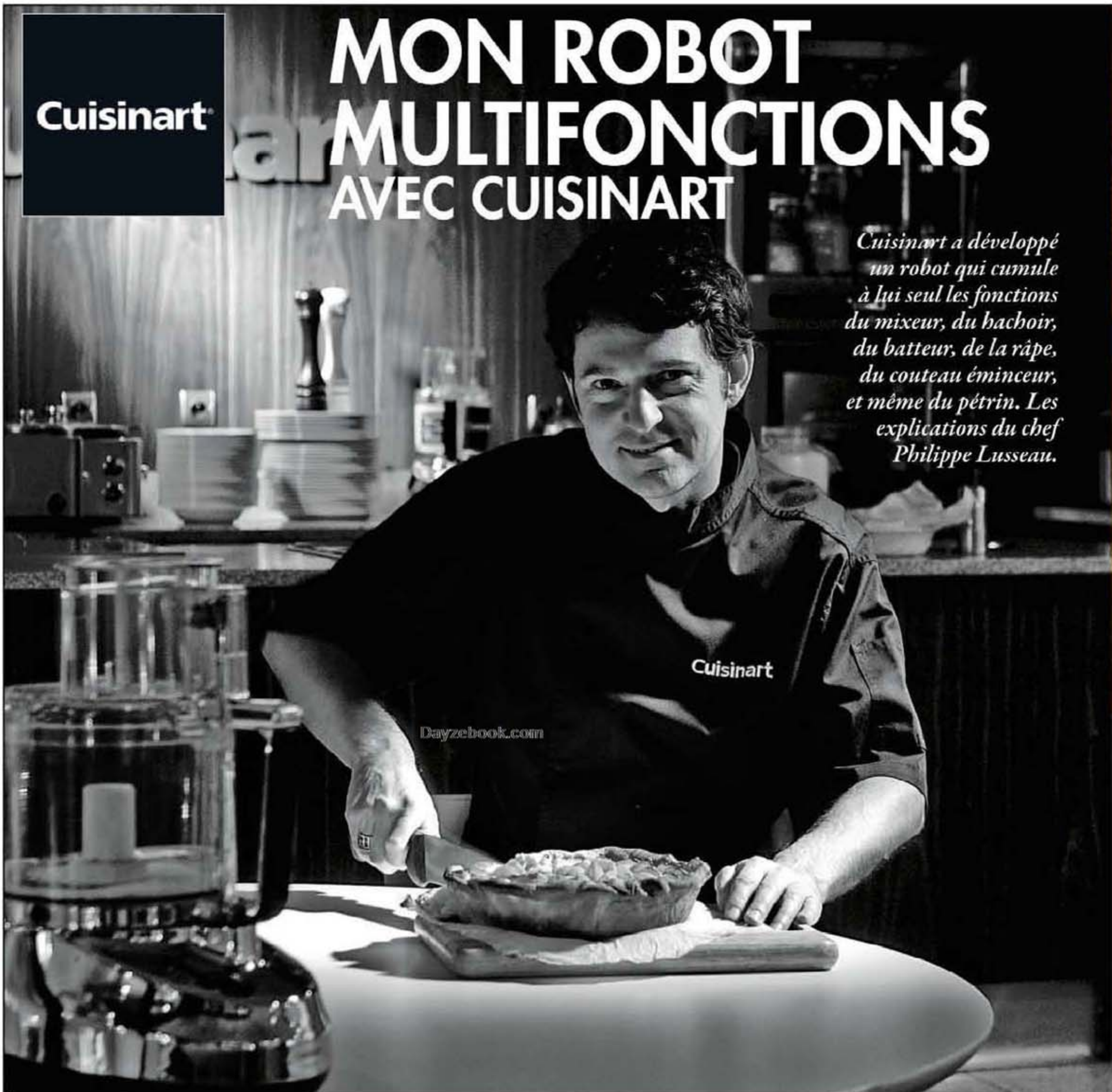
VINS DE LOIRE

jumpfrance

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ELLE_218x285 1

V12085_EATD.pgs 10.05.2009 16:54 17/07/09 14:31:55



MON ROBOT MULTIFONCTIONS AVEC CUISINART

Cuisinart a développé un robot qui cumule à lui seul les fonctions du mixeur, du hachoir, du batteur, de la râpe, du couteau éminceur, et même du pétrin. Les explications du chef Philippe Lusseau.

Dayzebook.com

A quoi ça sert ?

Excepté cuire et refroidir, à peu près à tout ! Il suffit de sélectionner les lames adaptées à la recette, le robot mixe, concasse, hache, râpe, émince, réduit en purée, émulsionne, et comprend même un système de pétrissage exclusif pour préparer du pain croustillant à la mie alvéolée, ou bien une pâte à tarte, comme les vrais pros, en seulement quarante secondes.

Le gain de temps…

Cet appareil garantit des préparations quasi instantanées. Prenez par exemple une mayonnaise : c'est toujours un peu long à élaborer, et le résultat manque souvent de fermeté. Eh bien, il ne faut pas plus d'une dizaine de secondes au robot multifonctions pour réaliser une émulsion parfaitement compacte grâce à sa lame tranchante, d'autant que rien ne vous empêche d'ajouter des ingrédients afin qu'ils soient hachés et mélangés immédiatement (herbes fraîches, condiments…).

D'autres avantages ?

Jugez plutôt. Une touche « pulse » qui permet de contrôler vos actions (ainsi, pour obtenir un hachis pas trop fin ou bien un mélange très légèrement mixé, il suffit de presser la touche par intermittence jusqu'au résultat souhaité). Des disques haute précision qui réalisent non seulement des tranches entières de tomates, des chips de grosses pommes de terre ou des émincés de melon façon carpaccio, mais aussi une purée de pommes de terre à la consistance idéale, ou encore de la glace pailletée pour cocktail en râpant les glaçons. Ça y est, plus aucun ingrédient ne vous résiste ! Enfin, une garantie de trois ans pour le robot, et un moteur à induction ultraperformant garanti vingt ans.

Photo : Isabelle Darpe, Studio 1+1

Lagardère publicité

Robot multifonctions (réf. MP14NE) - Liste des points de vente sur www.cuisinart.fr - Hotline consommateurs : 00 800 2011 2014

cuisinart2009_robot.indd 1 8/10/09 0:23:31
FABRICATION 15:36:55 Octobre 14. 2009 V12092LEATD-FX.pdf

« Plus aucun ingrédient ne va vous résister ! »

LA TOURTE GOURMANDE

Pour 12 personnes - Prép. : 45 minutes
Cuisson : 45 minutes

Pour la pâte brisée :
300 g de farine
5 g de sel
150 g de beurre pommade
1 œuf

Pour la dorure :
1 jaune d'œuf
2 cl d'eau
1 pincée de sel

Pour la garniture :
6 pommes de terre
500 g de confit de canard
400 g de foie gras cru
1 jaune d'œuf
20 cl de crème liquide
2 échalotes
1 cuillerée à café de fleur de thym
2 gousses d'ail
Sel et poivre

• La veille, préparer la pâte brisée dans le bol du robot multifonctions muni de la lame pour pétrir. Verser la farine, le sel, le beurre pommade et l'œuf, puis mélanger en utilisant la touche « SEQ » et « pétrir ». Former une pâte homogène. La garder au frais, enveloppée dans un papier film. • Précuire les pommes de terre dans une eau salée (consistance ferme). Laisser refroidir et mettre au frais. • Le jour même, éplucher les pommes de terre avant de les émincer au robot multifonctions muni du disque à trancher n°4. • Dans le bol du robot muni de la lame pour hacher, mixer les échalotes, l'ail et le thym. Réserver. • Faire revenir à la poêle le confit émietté avec le mélange. Couper le foie gras en gros cubes et le faire colorer rapidement dans une poêle très chaude. Poser sur un papier absorbant. • Foncer un moule à tourte de pâte brisée (réserver un rond de pâte pour la suite) et le garnir de couches de pommes de terre, de foie gras et de confit. Assaisonner. • Mixer la crème et le jaune d'œuf dans le robot. Assaisonner. • Verser le mélange dans la tourte et recouvrir avec le rond de pâte. Coller les bords de la tourte et faire une cheminée à l'aide de papier cuisson pour évacuer la vapeur. Badigeonner de dorure. • Cuire au four à 200° pendant 15 mn puis à 180° pendant 30 mn.

Dayz-ebook.com

L'AVIS DE PAUL BOCUSE

« J'aime beaucoup le robot multifonctions de chez Cuisinart, il est solide et simple à utiliser. Une ou deux touches pour tout faire comme un professionnel. C'est la même qualité que les robots que l'on trouve dans les restaurants, d'ailleurs il y en a dans mes restaurants et dans nos écoles de cuisine. En plus, il est tellement beau qu'on ne le range plus dans un placard. »

COMMENT UTILISER MON ROBOT MULTIFONCTIONS ?

C'est très simple, il suffit de sélectionner un des quatre disques ou lames en Inox adaptés à la préparation voulue et d'insérer les ingrédients dans une des deux trémies (dont une, extralarge, facilite l'introduction de fruits et légumes de grande taille). Le robot mixe, concasse, hache, râpe, émince, réduit, émulsionne, pétrit en silence. Un asservissement électronique module automatiquement la vitesse à la quantité et à la consistance de la préparation, tandis que la touche « pulse » vous permet de contrôler avec précision le travail de l'appareil.

30 € REMBOURSÉS SUR VOTRE PACK ROBOT EN ÉDITION LIMITÉE

Le Pack Robot en édition limitée comprend :

3 disques supplémentaires (parmesan, frites, émincer 8 mm)

+ la boîte de rangement

+ son livre de recettes

+ le robot multifonctions

Rendez-vous sur **www.cuisinart.fr** pour connaître toutes les modalités.
En vente dans les magasins spécialisés (réf. P0349E). Offre valable du 01.10.09 au 31.12.09.

cuisinart2009_robot.indd 2 8/10/09 0:23:47
FABRICATION 15:36:56 Octobre 14. 2009 V12092REATD-FX.pdf

Daywebook.com

Verres, Muriel Grateau.

photo **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

EN CUISINE...

> Spécial fêtes PAGE 80
Des entrées, des plats et des desserts vite faits ou faits d'avance pour composer des menus au gré de vos envies

> La cuisine du placard PAGE 100
Réveillonnez sans la corvée des courses

> Tout chocolat PAGE 104
Cinq déclinaisons sur une base de gâteau

Dayzebook.com

À *Noël* SORTEZ LES COMBINAISONS

Pour accompagner un plat de fête sans trop s'agiter, rien de mieux que des entrées et desserts minute ou prêts d'avance. Voici, clefs en main, quelques passe-partout.

photos **Jérôme Bilic** - réalisation **Marie Leteuré**

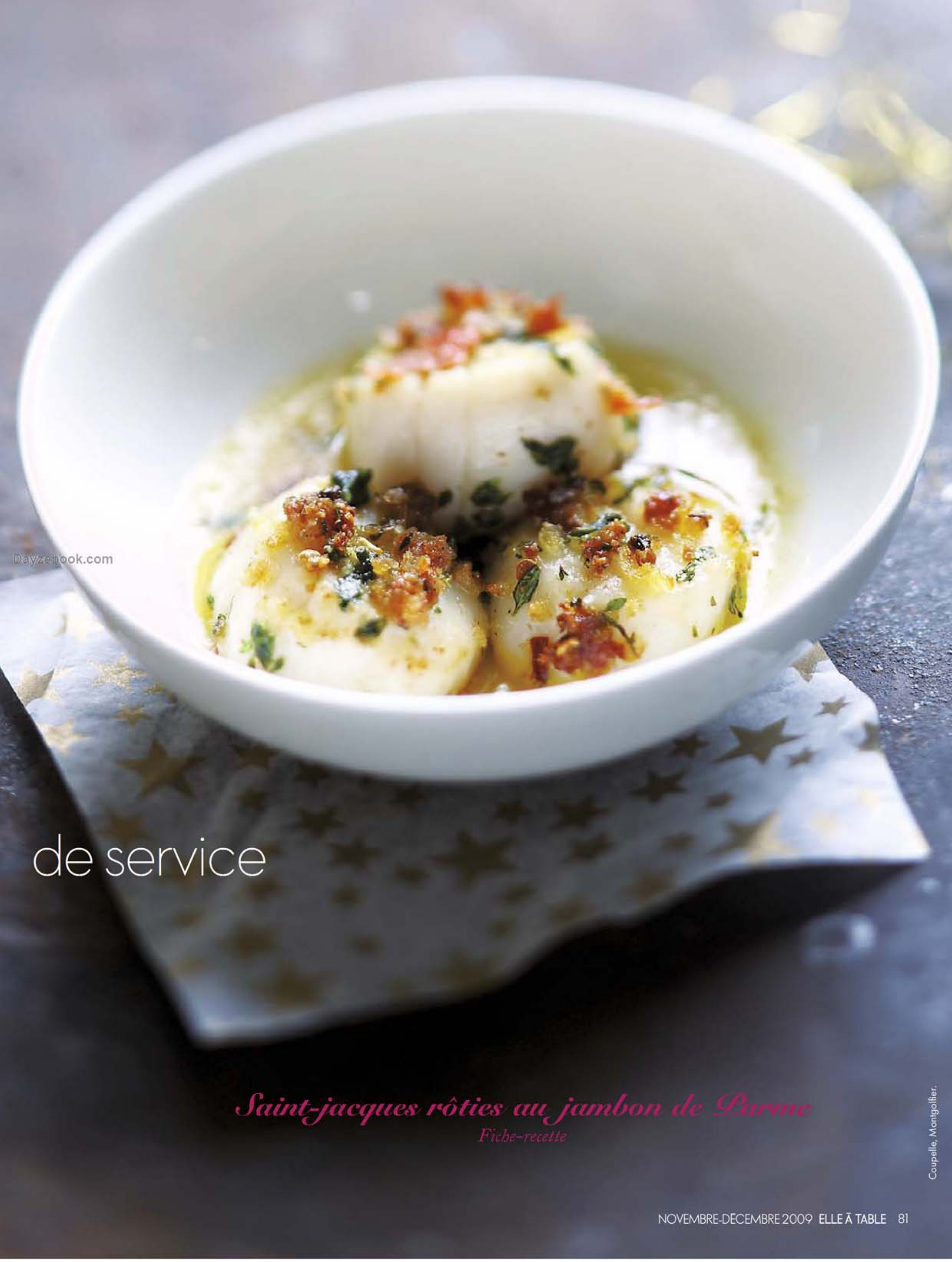
Dayzebook.com

Les entrées

Veloutés de légumes, foie gras & copeaux de jambon

Fiche-recette

Serviette, Angel des Montagnes. Verres, Muriel Grateau.



Dayzebook.com

de service

Saint-jacques rôties au jambon de Parme

Fiche-recette

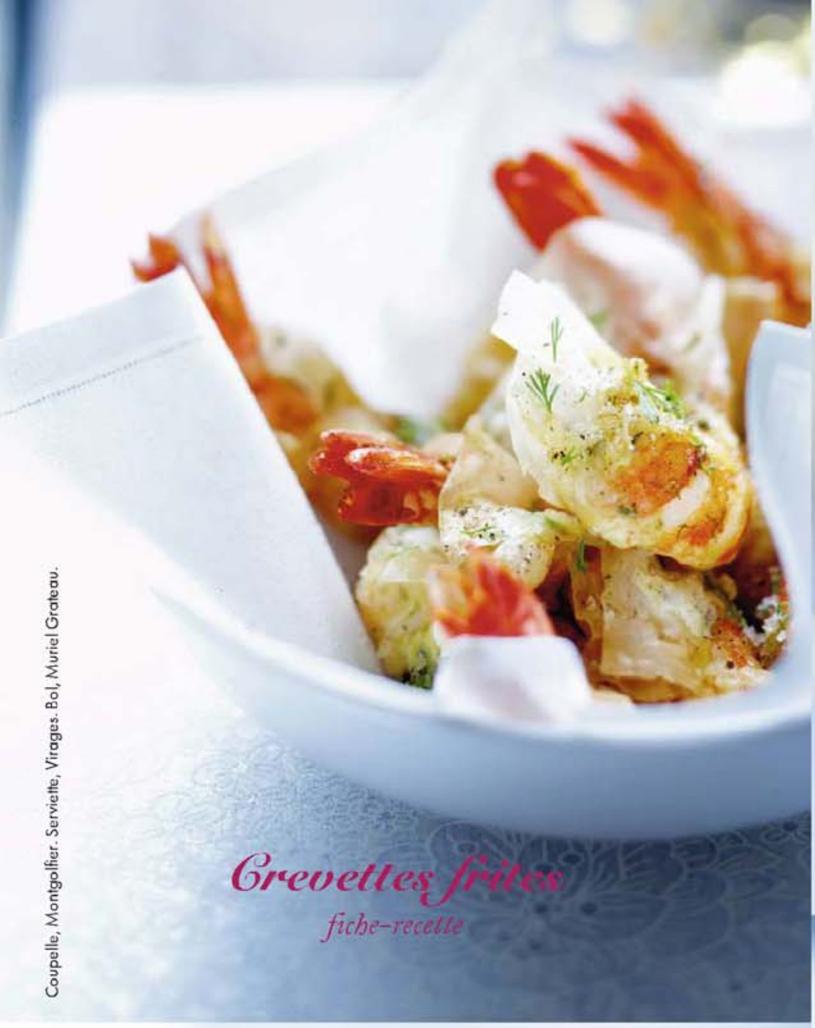
Coupelle, Montgolfier.

Dayzebook.com

Saumon mariné

fiche-recette

Coupelle, Montgolfier. Soucoupe, Marie Daage.



Crevettes frites

fiche-recette

Coupelle, Montgolfier. Serviette, Virages. Bol, Muriel Grateau.

ŒUFS EN GELÉE, SAUMON FUMÉ ET CITRON VERT

(6 pers.) Entrée / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 5 mn
Réfrigération : 4 h

6 œufs - 1 citron vert - 1 c. à café de raifort
quelques brins d'aneth
1 sachet de Gelée cristal Maggi
poivre blanc du moulin - vinaigre blanc

Faites chauffer 40 cl d'eau mélangée à 1 sachet de Gelée cristal, en remuant au fouet, puis retirez du feu dès l'ébullition. • Ajoutez le raifort, le jus et le zeste du citron vert, l'aneth ciselé et laissez tiédir. • Faites cuire les œufs dans une grande casserole d'eau additionnée de 4 c. à soupe de vinaigre blanc pendant 4 mn. • A la reprise de l'ébullition, plongez-les dans un bain d'eau froide, puis écalez-les. • Versez un peu de gelée dans 6 récipients, répartissez le saumon fumé et les œufs, puis recouvrez de gelée, couvrez d'un film alimentaire et mettez au frais 4 h. Sortez-les 30 mn avant de les manger.

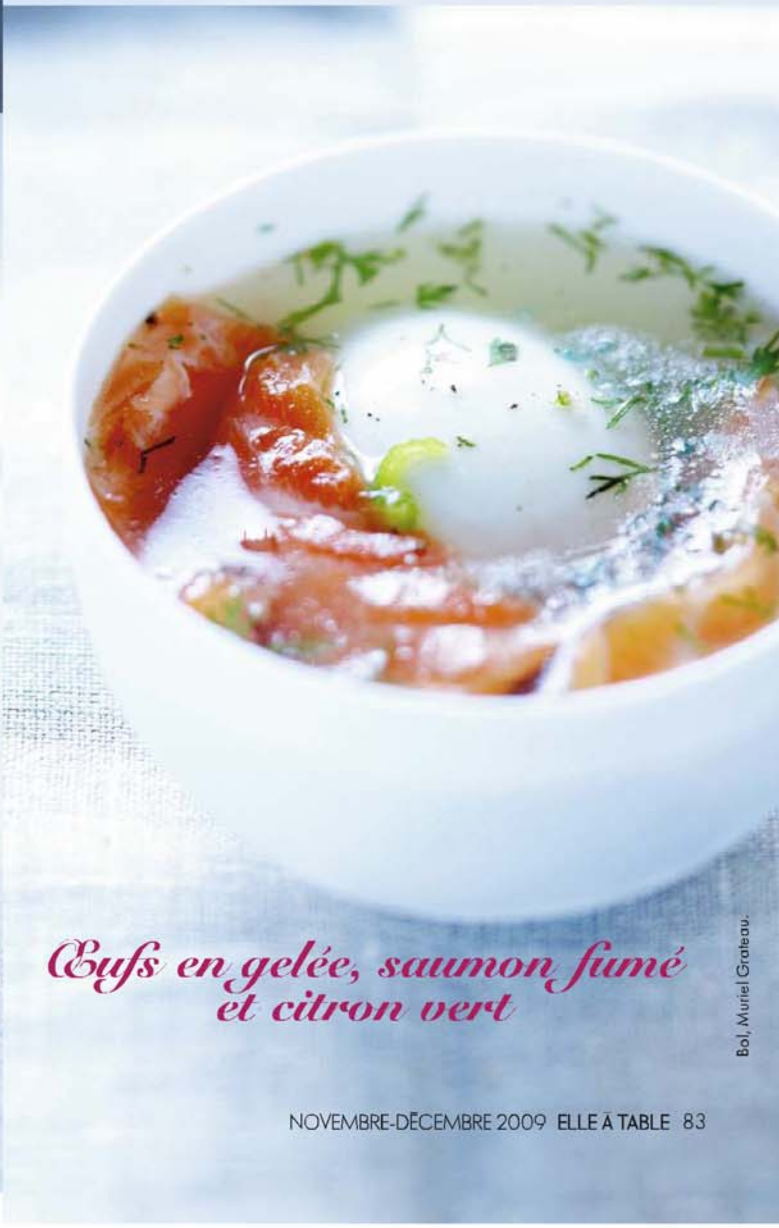
à table + **Vous pouvez remplacer le saumon fumé par d'autres poissons fumés comme la truite, le haddock ou l'espadon.**

Dayzebook.com

Foies de volaille à tartiner
Bouchées foie gras

recette page 96

Coupelle, Montgolfier. Verres, Merci.



Œufs en gelée, saumon fumé et citron vert

Bol, Muriel Grateau.

Dayzebook.com

Coupelle, Montgolfier. Fourchette, Cutipol.

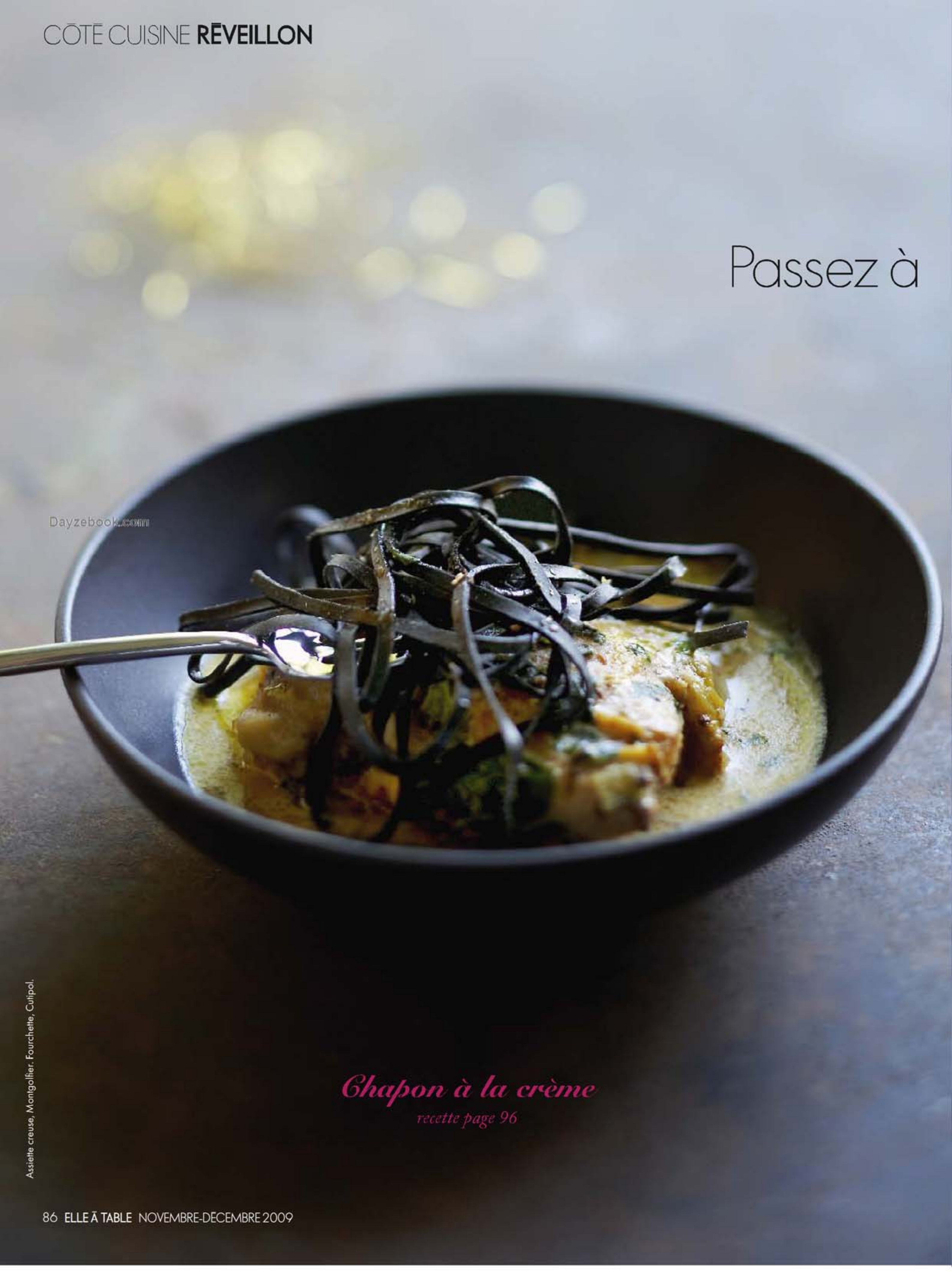
Tartare de poissons fumés & lamelles de pommes

fiche-recette

Dayzebook.com

Terrine de foie gras aux fruits secs
fiche-recette

Assiettes, Montgolfier.



Passez à

Dayzebook.com

Chapon à la crème

recette page 96

Assiette creuse, Montgolfier. Fourchette, Cutipol.

la résistance

Filet de bœuf aux herbes

recette page 96

Assiette, Montgolfier. Fourchette, Cutipol. Guirlande, Angel des Montagnes.

bayzebook.com

Dayzebook.com

Daube de chevreuil

recette page 96

Plat, Montgolfier. Cuillère, Cutipol.

Dayzebook.com

POULARDE AU CITRON ET BEURRE DE BASILIC

(6 pers.) Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 1 h 45 mn

1 poularde - 1 citron jaune bio
10 feuilles de basilic - 80 g de beurre
6 petits oignons - poivre du moulin
2 l de bouillon de volaille frais ou reconstitué
1 bouquet garni - 1 carotte
1 poireau - 1 gros oignon

Brossez le citron sous l'eau tiède et coupez-le en fines rondelles. • Mixez le basilic avec la moitié du beurre. • Glissez les rondelles de citron et le beurre de basilic sous la peau de la poularde sans la percer. • Ficelez-la solidement. Lavez les légumes, épluchez-les avec l'oignon et coupez-les en morceaux. Puis plongez la poularde dans un faitout avec le bouillon, les légumes et l'oignon, ainsi que le bouquet garni. • Portez à ébullition et laissez frémir 20 mn. • Allumez le four à th. 6/180°. • Egouttez la volaille, mettez-la dans un plat avec un peu de bouillon et les petits oignons autour, salez, poivrez et poursuivez la cuisson au four pendant 1h15 mn environ.

à table + **Servez avec des carottes jaunes, violettes ou oranges, découpées en bâtonnets et cuites avec un peu d'eau et de beurre, sel, poivre à l'étouffée.**

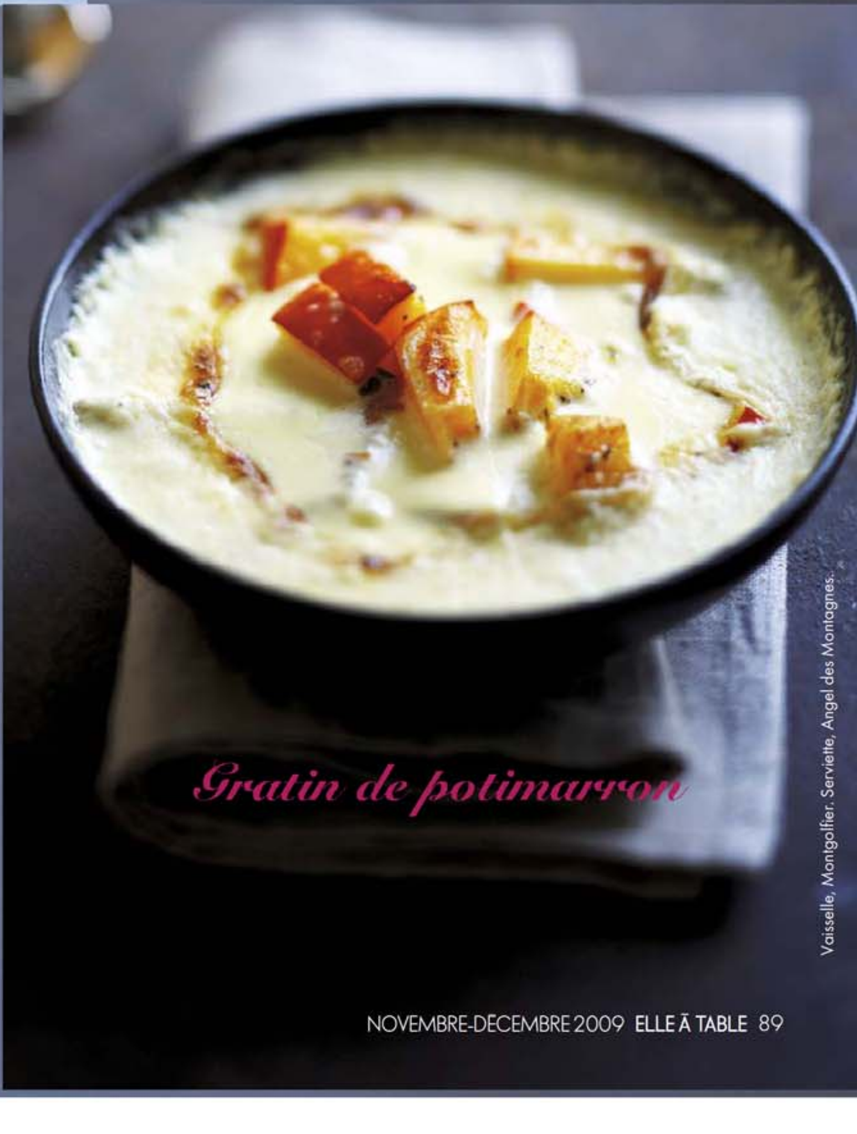
GRATIN DE POTIMARRON *(6 pers.)*

Accompagnement / Facile / Bon marché /
Préparation : 10 mn / Cuisson : 50 mn

1 potimarron
50 cl de crème fleurette - 1 gousse d'ail
1 noix de beurre - poivre du moulin
noix muscade en poudre - 1 étoile de badiane

Lavez le potimarron sous l'eau froide, essuyez-le. • Ne l'épluchez pas mais ôtez les pépins. Coupez la chair en dés, avec la peau, et faites-le précuire à la vapeur pendant 6 mn environ. • Vous pouvez aussi le plonger 4 mn dans l'eau bouillante et bien l'égoutter. • Mettez-le dans un plat beurré et frotté d'ail, couvrez de crème, salez, poivrez, muscadez et parsemez d'un peu de badiane râpée. • Mélangez tout dans le plat et faites cuire pendant 45 mn environ.

à table + **Vous pouvez remplacer le potimarron par des courgettes coupées en éventails et précuites de la même façon ou du panais précuit dans l'eau bouillante 10 mn.**



Entre la poire

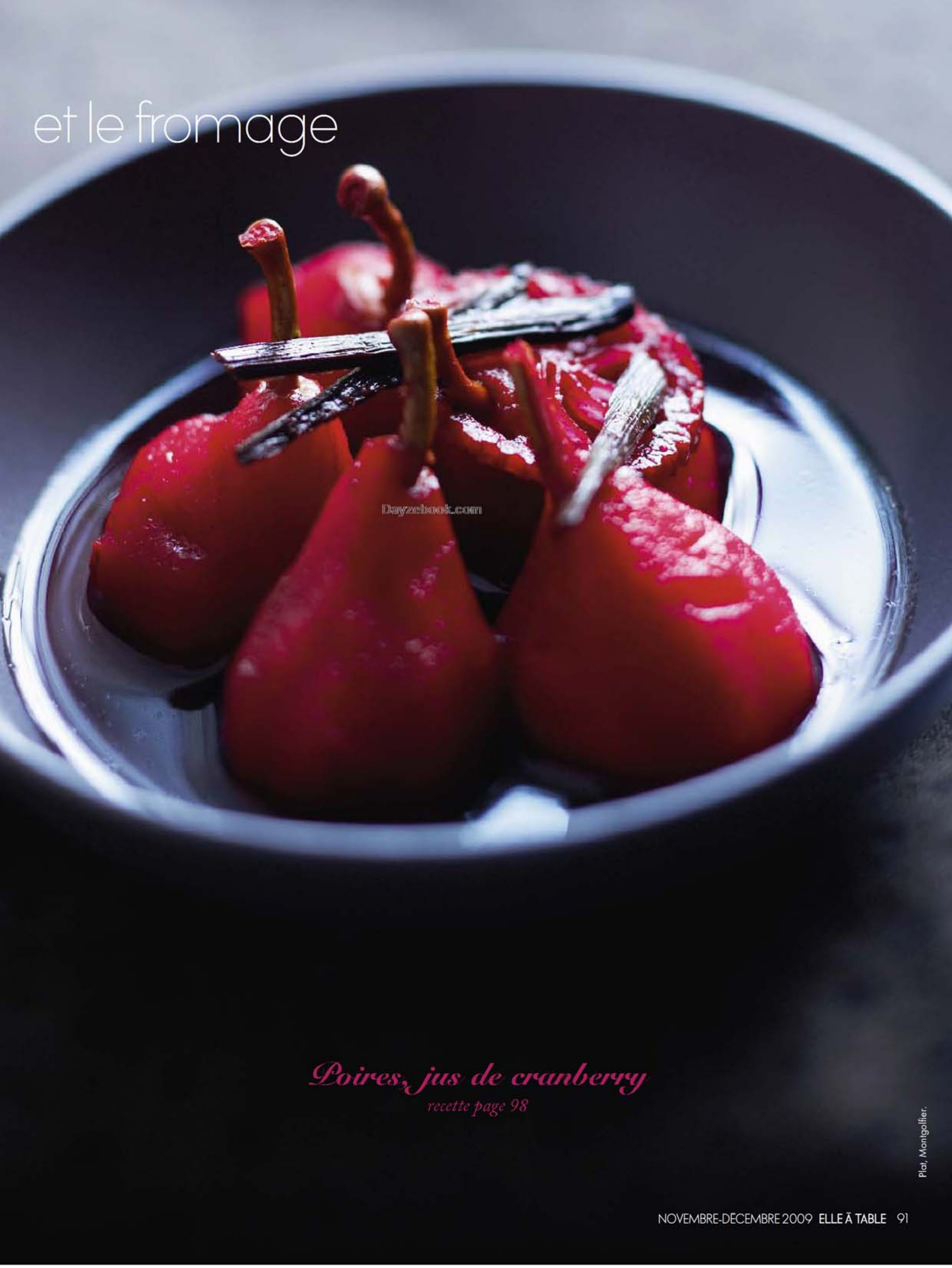
Dayzebook.com

Assiette de fromages bizarre

recette page 98

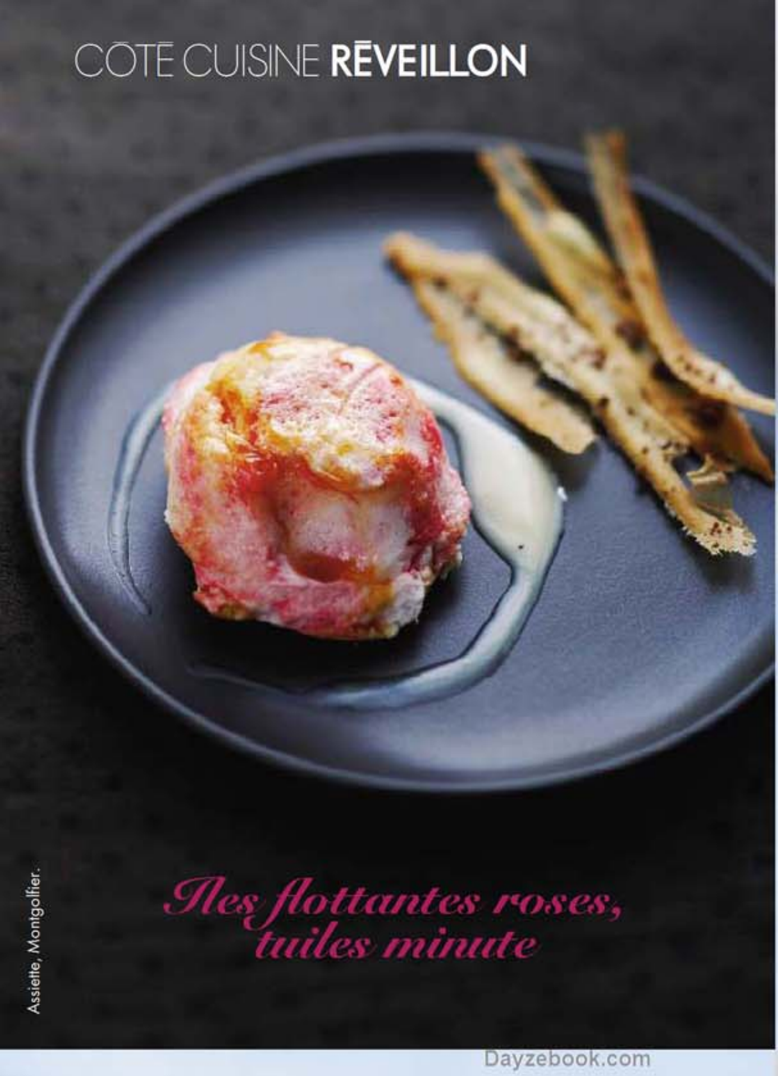
Assiette et verres, Muriel Grateau.

et le fromage


Dayzebook.com

Poires, jus de cranberry
recette page 98

Plat, Montgolfier.


Assiette, Montgolfier.

Iles flottantes roses, tuiles minute

ILES FLOTTANTES ROSES, TUILES MINUTE *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn

8 œufs - 120 g de sucre + 30 g - 1 l de lait
1 gousse de vanille - 2 fruits de la passion - colorant rouge
Pour les tuiles
30 g de beurre fondu - 30 g de sucre
30 g de farine - 6 noix de pécan

Faites chauffer le lait avec la vanille fendue en deux. • Séparez les jaunes d'œufs des blancs et battez-les avec les 120 g de sucre. • Ajoutez ce mélange au lait et faites cuire sur feu doux pendant 8 mn environ en remuant sans cesse. • Retirez du feu et laissez refroidir. • Allumez le four à th. 5/150°. • Fouettez les blancs d'œufs, sauf 1, avec 1 pincée de sel et 1 de sucre, puis ajoutez les 30 g de sucre en pluie à la fin. Versez quelques gouttes de colorant et mélangez délicatement. • Déposez ces blancs dans des ramequins tapissés de papier sulfurisé beurré ou mieux dans des empreintes à muffins en silicone et faites-les cuire 15 mn environ dans le four. • Ouvrez les fruits de la passion en deux, puis passez la pulpe au travers d'une passoire en appuyant avec le dos d'une cuillère, recueillez le jus et versez-le dans la crème vanille. • Pour les tuiles, battez le blanc à la fourchette pour le faire mousser, puis ajoutez la farine, le sucre, le beurre fondu et mélangez. • Etalez cette pâte avec les doigts sur un papier sulfurisé beurré ou mieux sur un tapis de cuisson en silicone, parsemez de noix de pécan concassées et faites cuire après les îles pendant 6 à 8 mn à th. 6-7/200. Servez les îles avec la crème vanille-passion et les tuiles.

à table + **Vous pouvez faire 1 seule grosse île flottante, pour cela faites cuire tous les blancs dans un moule à manqué beurré au bain-marie pendant 25 mn environ.**

Dayzebook.com

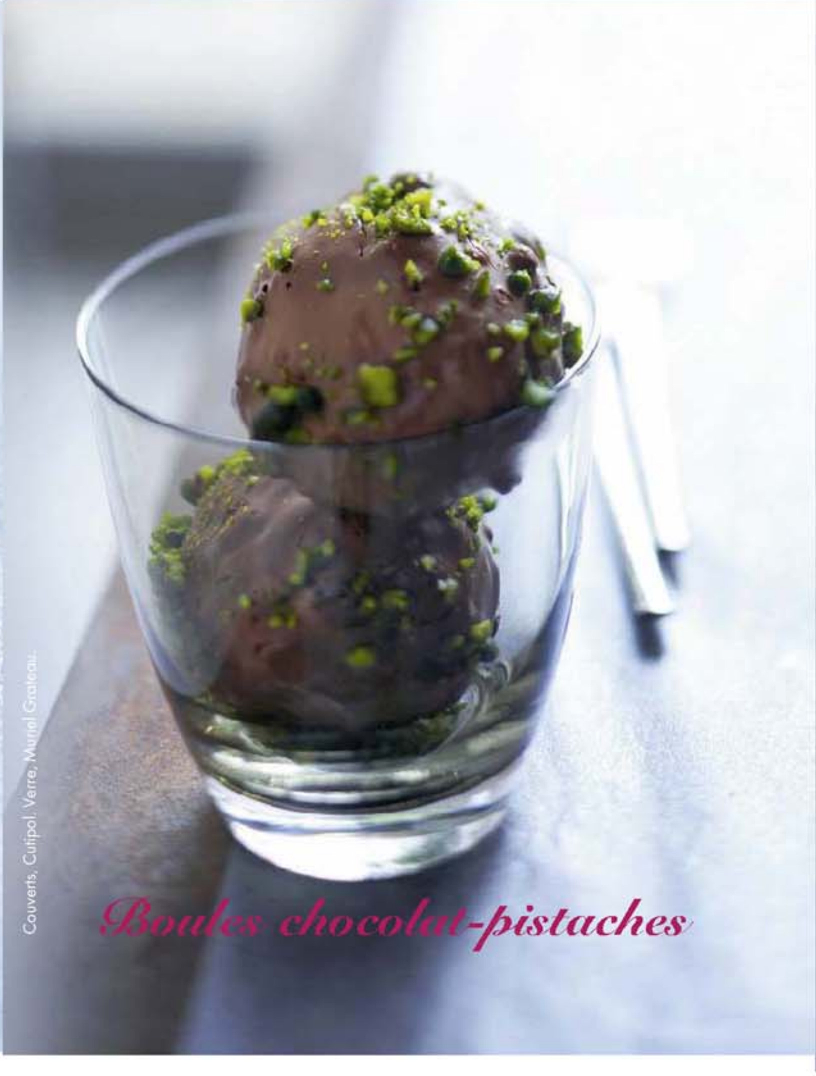
BOULES CHOCOLAT-PISTACHES *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 2 mn / Congélation : 2 h

1 l de glace à la vanille
20 cl de crème fleurette
200 g de chocolat noir
1 bol de céréales Coco pops de Kellogg's
50 g de pistaches concassées

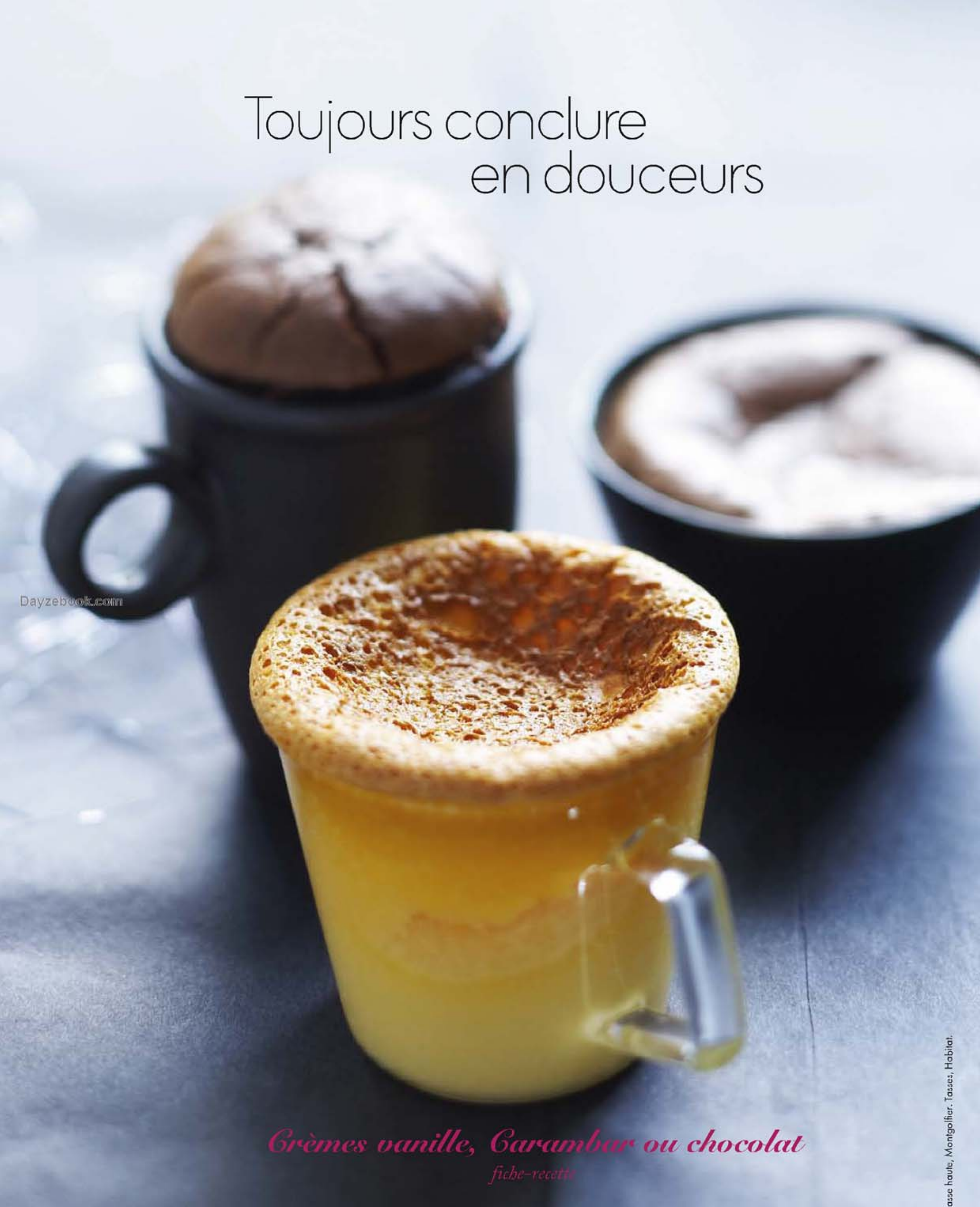
Faites bouillir la crème dans une casserole. • Cassez le chocolat en morceaux et mettez-les dans une jatte. • Dès que la crème bout, versez-la sur le chocolat, remuez au fouet jusqu'à ce qu'il soit fondu et laissez tiédir. • Formez des boules de glace à l'aide d'une cuillère à glace, roulez-les dans les céréales en appuyant un peu pour qu'elles adhèrent, puis plongez-les dans le chocolat en les maintenant avec une fourchette. • Parsemez de pistaches et mettez-les au fur et à mesure dans le congélateur. Sortez-les 10 mn avant de les manger.

à table + **Vous pouvez servir ces boules avec une crème anglaise (voir recette Iles flottantes roses) aromatisée au nougat, il suffit de faire fondre 50 g de nougat dans la crème à la fin de la cuisson.**
> Vous pouvez bien sûr remplacer la glace à la vanille par un autre parfum.


Couverts, Cutipol Verre, Muriel Grateau.

Boules chocolat-pistaches

Toujours conclure en douceurs



Dayzebook.com

Crèmes vanille, Carambar ou chocolat

fiche-recette

Tasse haute, Montgolfier. Tasses, Habitat.

Dayzebook.com

Verres, Muriel Grateau.

Mousse au citron, riz au lait et fruits rouges

recette page 98

Choux à la crème de cacahuète, chocolat-café

recette page 98

Dayzebook.com

Assiette, Mongolfier.

Amuse-bouche

FOIES DE VOLAILLE À TARTINER *(6 pers.)*

Amuse-bouche / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 15 mn

150 à 200 g de foies de volaille
beurre - 2 brins de coriandre
1 gousse d'ail - 1 oignon
1 verre de vin rouge
6 c. à soupe de ketchup

Epluchez l'ail et l'oignon. • Faites revenir les foies de volaille dans une poêle avec un peu de beurre, 1 gousse d'ail écrasée, 1 oignon haché pendant 10 minutes à feu doux. • Lavez et séchez la coriandre, ciselez-la. • Ajoutez dans la poêle le vin rouge, le ketchup, 1 petit verre d'eau, un peu de coriandre ciselée et laissez mijoter jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. • Hachez grossièrement cette préparation avant de l'étaler sur des toasts.

BOUCHÉES VERMICELLES ET FOIE GRAS *(6 pers.)*

Amuse-bouche
Facile / Assez cher
Préparation : 10 mn
Cuisson : 5 mn

150 g de foie gras cru
2 blancs d'œufs - farine
curry en poudre
vermicelles
huile de tournesol

Battez les blancs d'œufs avec du sel, du poivre et un peu de curry en poudre. Coupez le foie gras cru en cubes de 2 cm, farinez-les, trempez-les dans les blancs d'œufs battus. • Roulez-les dans des vermicelles, puis faites-les frire dans de l'huile de tournesol et égouttez sur du papier absorbant. • Servez ces bouchées avec une mayonnaise aromatisée au curry.

Dayzebook.com

Trois plats

FILET DE BŒUF AUX HERBES *(6 pers.)*

Plat / Facile / Assez cher
Préparation : 20 mn / Cuisson : 40 mn / Repos : 1 nuit si possible

1,5 kg de filet de bœuf - 3 c. à soupe de moutarde forte
1 bouquet de persil plat - 6 gousses d'ail
250 g de pain dur - 50 g de beurre + 1 noix
poivre du moulin - sauce soja - huile d'olive
1,2 kg de pommes de terre (rattes ou charlottes)

Réduisez le pain dur en miettes à l'aide d'un robot. • Lavez et séchez le persil. Pelez les gousses d'ail. • Ajoutez le persil, l'ail et le beurre au pain réduit en miettes et mixez par à-coups jusqu'à ce que vous obteniez un hachis. • Badigeonnez le filet de bœuf de moutarde, recouvrez-le entièrement avec le hachis et mettez-le au frais recouvert de film jusqu'au moment de le cuire, la veille si possible. • Lavez les pommes de terre en les brossant sous l'eau tiède, faites-les cuire 10 mn dans de l'eau bouillante salée. • Egouttez les pommes de terre, coupez-les en rondelles et faites-les revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive et de beurre mélangés, pendant environ 15 mn. • Faites cuire le filet dans le four préchauffé à th. 8/240° pendant 25 à 30 mn selon le poids et votre goût. • A la sortie du four, laissez reposer 5 mn avant de le trancher. • Déglacez la sauce en versant un verre d'eau dans le jus de cuisson et en le faisant bouillir 2 mn avec 2 c. à soupe de sauce soja et un peu de poivre du moulin. • Servez aussitôt.

à table + **Vous pouvez aussi cuire le filet dans une cocotte avec un peu de beurre et d'huile : faites revenir la viande sur toutes les faces, puis couvrez et comptez le même temps de cuisson.**

CHAPON À LA CRÈME *(6 pers.)*

Plat / Facile / Assez cher
Préparation : 20 mn / Cuisson : 1 h 15 mn

1 chapon coupé en morceaux
50 g de beurre - farine
50 cl de bouillon de volaille
250 g de crème fraîche
3 brins d'estragon
100 g de cèpes ou 1 petite truffe
poivre du moulin
2 sachets de pâtes à l'encre

Faites revenir les morceaux de chapon dans une cocotte avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. • Saupoudrez-les de farine, remuez en laissant sur le feu quelques instants, puis versez le bouillon, salez, poivrez, ajoutez l'estragon haché, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 h. • Lavez les cèpes rapidement sous l'eau courante, séchez-les avec du papier absorbant et coupez-les en morceaux, ou émincez la truffe en lamelles. • Quand le chapon a cuit 1 h, ajoutez la crème, les cèpes ou la truffe, réduisez le feu et laissez cuire tout doucement encore 15 mn. • Pendant ce temps, faites cuire les pâtes en suivant les conseils indiqués sur le sachet. • Servez le chapon avec les pâtes et nappez largement de sauce.

à table + **Poularde, dinde ou poulet peuvent remplacer le chapon.**
> Vous pouvez utiliser des champignons séchés, pensez juste à les réhydrater à l'avance.

DAUBE DE CHEVREUIL *(6 pers.)*

Plat / Facile / Assez cher
Préparation : 20 mn / Cuisson : 2 h 30 mn
Marinade : 1 nuit

2 kg de chevreuil ou de sanglier coupés en cubes - huile d'olive
75 cl de vin rouge
1 oignon - 2 carottes
1 bouquet garni - 2 gousses d'ail
1 branche de céleri - farine
50 cl de crème fleurette

Epluchez l'oignon, l'ail, les carottes. Lavez le céleri. • La veille, mettez la viande dans un saladier avec l'oignon, les carottes et le céleri coupés en dés, l'ail écrasé, le bouquet garni, du sel, du poivre, arrosez avec le vin rouge, couvrez d'un film et réservez au frais jusqu'au lendemain. • Egouttez la viande, faites-la revenir dans une cocotte avec un peu d'huile, saupoudrez de farine, mélangez, puis versez la marinade, couvrez et laissez mijoter 2 h à feu très doux. • Au bout de ce temps, ajoutez la crème. Vérifiez l'assaisonnement : si la sauce est un peu acide, ajoutez 2 carrés de chocolat noir pour compenser. Retirez le bouquet garni avant de servir.

à table + **Servez ce plat avec une purée de légumes anciens : panais, rutabaga, navet boule d'or, cuits 30 mn dans de l'eau bouillante salée et passés au presse-purée avec beurre et crème.**

Dayzebook.com

FABRICATION 15:29:44 Octobre 21. 2009 V12108 EATD-FX.pdf

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES BIZARRE

(6 pers.)
Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 20 mn

2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi
2 ou 3 feuilles de brick
beurre - 200 g de fourme d'Ambert
1/2 chèvre type Sainte-Maure
graines de pavot - miel - 1 œuf
poivre - piment - huile d'olive

Allumez le four sur th. 6/180°. • Découpez 1 pâte feuilletée en lanières, étalez-les sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four, badigeonnez-les d'œuf battu et parsemez de graines de pavot. • Découpez l'autre pâte feuilletée en disques à l'aide d'un verre retourné, déposez 1 rondelle de chèvre sur chaque disque, quelques gouttes d'huile d'olive, du poivre, un peu de piment. • Faites fondre un peu de beurre dans un bol au micro-ondes ou au bain-marie, coupez les feuilles de brick en 6 morceaux, badigeonnez-les de beurre fondu. • Mettez au centre de chacune d'elles un petit morceau de fourme, 1/2 c. à café de miel, un peu de poivre, puis formez une aumônière et maintenez-la avec une pique en bois. • Faites cuire l'ensemble au four pendant 20 mn environ. Servez tiède.

à table + **Vous pouvez utiliser des empreintes de cuisson en silicone type Flexipan pour former les aumônières et un tapis de cuisson pour cuire les pâtes feuilletées.**

Trois desserts

POIRES, JUS DE CRANBERRY *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn / Cuisson : 30 mn

6 poires ou 12 petites poires
1 l de jus de cranberry - 1 gousse de vanille
2 étoiles de badiane - 2 bâtons de cannelle
2 clous de girofle - 60 g de sucre de canne roux

Faites bouillir le jus de cranberry avec le sucre et les épices dans une grande casserole. • Pelez les poires et faites-les pocher dans le jus environ 20 mn, puis retirez du feu, laissez refroidir et placez au réfrigérateur. Servez bien frais.

à table + **Vous pouvez faire réduire le jus pour qu'il soit un peu plus épais en le faisant bouillir environ 15 mn après avoir retiré les poires.**
> Servez avec une boule de glace à la violette ou au nougat.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

CHOUX À LA CRÈME DE CACAHUÈTE, CHOCOLAT-CAFÉ *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn

Pour la pâte
125 g de lait - 125 g d'eau - 125 g de beurre
2 pincées de sel - 140 g de farine - 4 œufs
Pour la crème
250 g de mascarpone
4 c. à soupe de beurre de cacahuète - sucre glace
Pour la sauce au chocolat-café
100 g de chocolat noir - 10 cl de crème fleurette
4 c. à soupe de café fort

Mettez le lait, l'eau, le beurre découpé en morceaux et le sel dans une casserole, sur feu moyen, jusqu'à ce que le beurre soit fondu. • Versez la farine hors du feu en une fois, remuez, puis remettez sur le feu 1 mn en remuant jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole. • Ajoutez les œufs un à un en remuant à chaque fois jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse assez ferme. • Allumez le four sur th. 5/150°. Déposez des petits tas de pâte en les espaçant soit à l'aide d'une poche à douille, soit avec une cuillère à soupe, sur un tapis de cuisson en silicone ou sur une feuille de papier sulfurisé beurrée. • Faites cuire 30 mn environ avec un four à chaleur tournante, un peu plus avec un four traditionnel. • Laissez ensuite refroidir les choux. • Mélangez le mascarpone et le beurre de cacahuète au fouet, ouvrez les choux sur le côté et remplissez-les avec cette crème. • Saupoudrez-les de sucre glace et réservez-les au frais. • Faites bouillir la crème avec 4 c. à soupe de café, versez-la sur le chocolat cassé en morceaux, puis remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu et nappez les choux avant de servir.

à table + **Vous pouvez remplacer le beurre de cacahuète par de la pâte à tartiner aux noisettes type Nutella.**

MOUSSE CITRON, RIZ AU LAIT ET FRUITS ROUGES *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn / Réfrigération : 2 h minimum

50 g de riz - 50 g de sucre - 1 pincée de vanille en poudre
50 cl de lait - 2 c. à soupe de crème fraîche
Pour la crème
le jus de 1 citron - 50 g de sucre - 50 g de beurre - 2 jaunes d'œufs - 1 c. à café rase de farine - 15 cl de crème fleurette
Pour les fruits
250 g de fruits rouges frais ou surgelés - 2 c. à soupe de sucre
4 c. à soupe de guignolet kirsch

Faites bouillir le riz 5 mn dans de l'eau bouillante, puis égouttez-le. • Mettez-le dans une casserole avec le sucre, la vanille, le lait et faites cuire sur feu doux environ 30 mn jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. • Mettez le jus de citron, le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs, la farine dans une autre casserole, mélangez tous les ingrédients au fouet et faites cuire sans cesser de remuer pendant 5 mn environ. • Retirez du feu et laissez refroidir. • Faites cuire les fruits 5 mn avec le sucre, puis ajoutez l'alcool hors du feu. • Mélangez la crème fraîche au riz hors du feu. • Fouettez la crème fleurette en chantilly et mélangez-la à la crème au citron. • Répartissez le riz au lait dans des verres, ajoutez ensuite les fruits, puis la mousse au citron et réservez au frais au moins 2 h.

à table + **Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser 1 bocal de lemon curd (crème au citron).**
> Vous pouvez décorer le dessus des mousses avec 1 rondelle de citron cuite 5 mn avec 1 peu d'eau et de sucre.

FABRICATION 12:08:58 Octobre 21. 2009 V12094 EATD-FX.pdf

LA CUISINE DU PLACARD

Ouvrez le congélateur, jetez un œil dans le réfrigérateur, fouillez dans les placards, vous trouverez forcément de quoi cuisiner des plats pour les réveillons.

photos **Edouard Sicot**
réalisation **Natacha Arnoult**

Roses de Noël aux épices
fiche-recette

Peinture Ressource. Tissu pailleté, Marché Saint-Pierre.

Dayzebook.com

Pies à la volaille et aux champignons séchés
fiche-recette

Fruits secs et graines aux épices

FRUITS SECS ET GRAINES AUX ÉPICES *(4 pers.)*

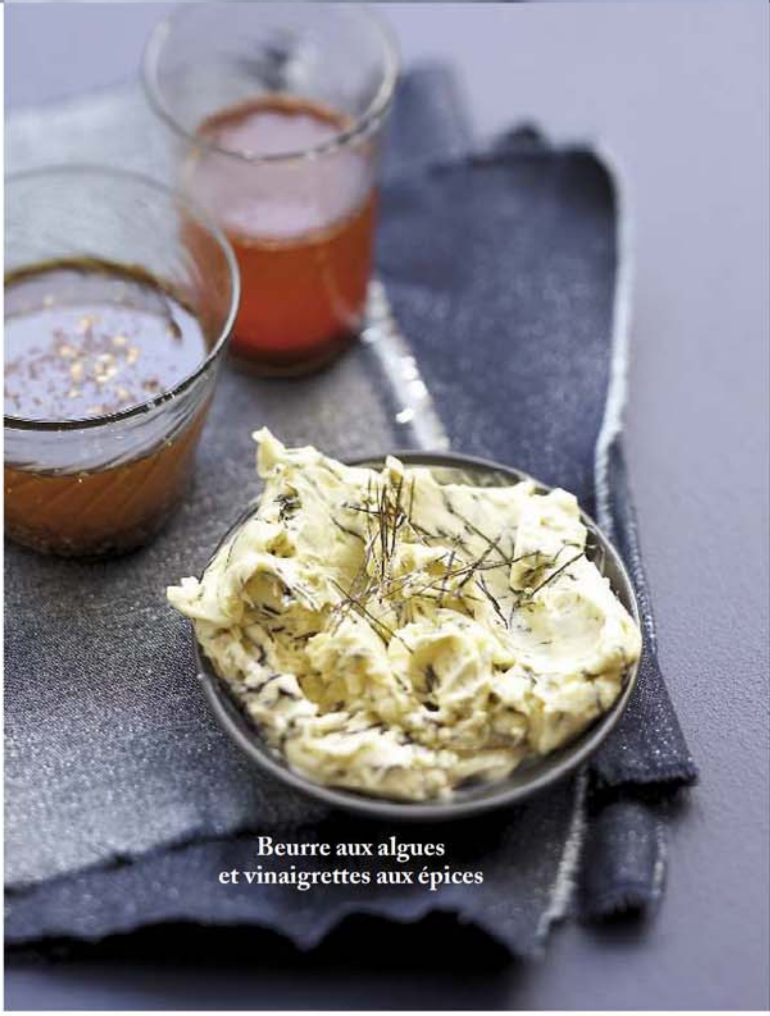
Préparation : 10 mn / Cuisson : 15 mn

Préchauffez le four à th. 7/210°. • Faites chauffer 1/2 c. à café d'**huile d'olive**, ajoutez 75 g d'**amandes entières**, 75 g de **noix de pécan**, 75 g de **graines mélangées** (courge, tournesol...), 1 c. à café d'un **mélange d'épices** (tandoori, cinq-épices...), 1/2 c. à café de sel fin et 2 **gousses d'ail** entières, non pelées. • Faites dorer sur feu doux à moyen pendant 5 mn en remuant souvent pour bien enrober les fruits secs et les graines de sel et d'épices. • Transférez sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et faites dorer au four pendant 10 mn en mélangeant régulièrement. Laissez refroidir et retirez les gousses d'ail avant de servir.

BEURRE AUX ALGUES ET VINAIGRETTES AUX ÉPICES

(4 pers.) – Préparation : 20 mn

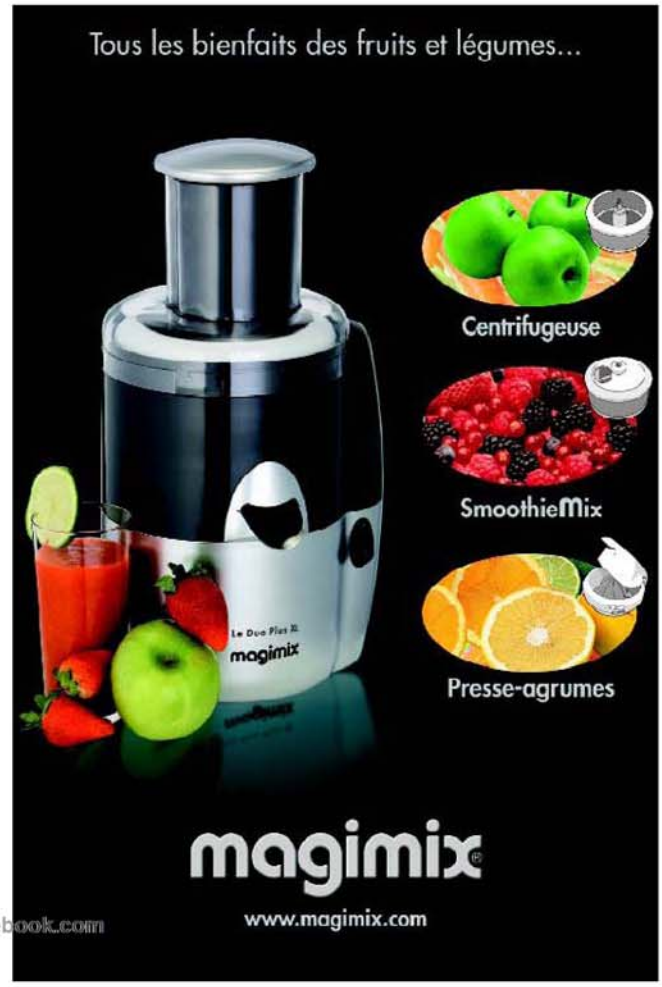
Pour le beurre aux algues, laissez ramollir 125 g de **beurre aux cristaux de sel**. Mélangez avec 2 bonnes cuillères à soupe d'**algues nori** émincées finement ou d'**algues en paillettes**. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
Pour les vinaigrettes aux épices, mélangez 3 c. à soupe d'**huile d'olive**, 2 c. à soupe de **jus de citron** et 1 c. à café de **zaatar** (mélange de sumac, thym et sésame) ou de **tandoori**. Salez.



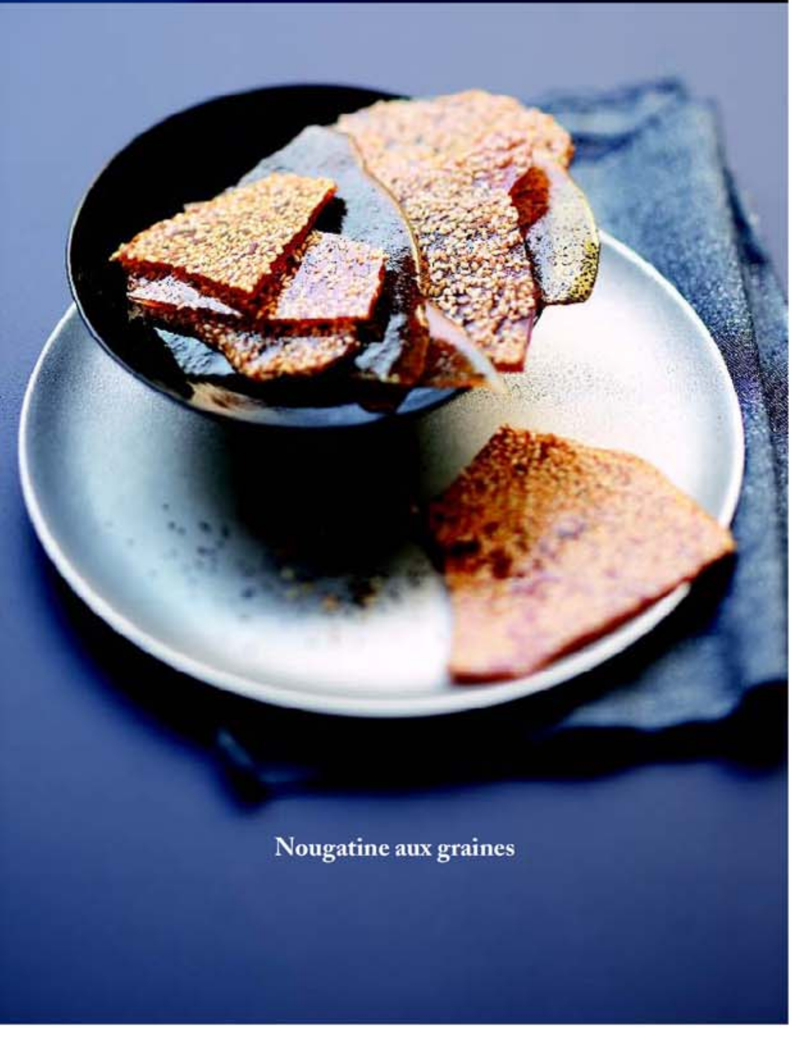
Beurre aux algues
et vinaigrettes aux épices

Peintures Ressource. Tissus pailletés, Marché Saint-Pierre.

Mousse croquante aux gavottes



Dayzebook.com



Nougatine aux graines

MOUSSE CROQUANTE AUX GAVOTTES *(4 pers.)*

Préparation : 30 mn / Cuisson : 5 mn / Réfrigération : 3 h

Faites fondre 100 g de **pralin** et 30 g de **chocolat noir** au bain-marie. • Ajoutez 50 g de **gavottes** (crêpes dentelle) émiettées. Mélangez. • Transférez le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en l'étalant légèrement avec une spatule. Réservez dans un endroit frais. • Faites fondre 120 g de **chocolat noir** et 25 g de **beurre** au bain-marie. Retirez du feu et laissez tiédir quelques minutes. • Ajoutez 2 **jaunes d'œufs** et mélangez bien. • Fouettez 2 **blancs d'œufs** en neige ferme et incorporez-les au chocolat en 3 fois. Incorporez le craquant aux gavottes émietté. Versez dans un bol et réservez au réfrigérateur pendant 3 h.

NOUGATINE AUX GRAINES *(4-6 pers.)*

Préparation : 10 mn / Cuisson : 10 mn

Faites cuire 100 g de **sucre** en poudre avec 1 c. à café d'eau et 2 gouttes de **jus de citron**, jusqu'à ce que le caramel soit doré. • Retirez du feu et ajoutez 3 c. à soupe de **graines de sésame** ou de graines de courge. • Mélangez avec une spatule et transférez sans tarder le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. • Laissez refroidir dans un endroit frais. • Brisez grossièrement la nougatine.

➔ **retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr**

UNE RECETTE DE BASE

photos **Jean-Claude Amiel**
réalisation **Marie Leteuré**

Dayzebook.com

GÂTEAU RECETTE DE BASE

(6 pers.) Facile / Bon marché
Prép. : 10 mn / Cuisson : 30-40 mn

100 g de chocolat noir
200 g de beurre + 1 noix
100 g de sucre + 1 peu - 4 œufs
100 g de farine - 50 g de Maïzena
30 g de cacao non sucré
1 c. à café rase de levure chimique
1 c. à café de vanille en poudre ou de cannelle

Allumez le four sur th. 6/180°. • Beurrez un moule à manqué et poudrez-le d'un peu de sucre. • Faites fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. • Fouettez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mélangez-les au chocolat et beurre fondus. • Ajoutez la farine, la Maïzena, le cacao, la levure, la vanille ou la cannelle. Vous pouvez mélangez cette pâte à l'aide d'un robot ou d'un batteur. • Versez-la dans le moule et faites cuire dans le four pendant 30 à 40 mn. Une pointe de couteau plantée au centre doit ressortir presque sèche. • Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille.

… pour réaliser cinq gâteaux au chocolat à partir de la même pâte.

Dayzebook.com

Dayzebook.com

ultra-facile

Mendiants comme un brownie

GÂTEAU CHOCOLAT CARAMEL, BEURRE DEMI-SEL *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 à 40 mn

1 gâteau de base - 4 pots de mousse au chocolat (rayon frais) - 120 g de sucre - 2 c. à soupe de crème liquide 50 g de beurre à la fleur de sel

Coupez le gâteau de base en deux dans le sens de l'épaisseur. • Répartissez la mousse au chocolat sur la partie basse, puis reconstituez le gâteau. • Faites chauffer le sucre dans une casserole avec 6 c. à soupe d'eau jusqu'à ce que vous obteniez un caramel. • Ajoutez la crème et le beurre salé en morceaux hors du feu, remuez et versez sur le gâteau.

MOELLEUX AUX PERLES DE GROSEILLE *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 10 mn / Cuisson : 15 mn

1 pâte de base - 6 carrés de chocolat noir - 6 c. à soupe de gelée de groseille - le jus de 1/2 citron

Préchauffez le four à th. 6-7/200°. • Répartissez la pâte dans 6 tasses beurrées résistant à la chaleur. • Mettez un carré de chocolat au centre de chaque tasse et faites cuire les moelleux pendant 15 mn dans le four. • Faites chauffer la gelée de groseille dans une petite casserole avec le jus de citron. • Servez tiède avec des perles de gelée de groseille tout autour des moelleux.

GÂTEAUX NOIR ET BLANC, CRÈME DE FRAMBOISE *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 10 mn / Cuisson : 40 mn / Au frais : 2 h

1 gâteau de base - 20 cl de crème fleurette - 100 g de chocolat blanc - 6 c. à soupe de crème de framboise, de cassis ou de mûre - vermicelles argentés Eric Bur

Faites fondre le chocolat blanc cassé en morceaux avec 5 cl (5 c. à soupe) de crème fleurette au micro-ondes ou au bain-marie. • Fouettez le reste de crème en chantilly. • Puis lissez le chocolat fondu et mélangez-le à la crème fouettée. • Découpez 6 cylindres dans le gâteau de base. • Répartissez le sirop choisi dans 6 tasses ou coupelles, posez les gâteaux dessus, couvrez avec la crème, décorez de vermicelles argentés et mettez au frais 2 h.

Dayzebook.com

BÛCHE AUX POIRES, JUS DE GRENADE, CRÈME VANILLE *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 20 mn / Cuisson : 50 mn / Au frais : 4 h

1 pâte de base - 4 poires - 50 g de sucre - 1 gousse de vanille - 2 ou 3 grenades - 250 g de mascarpone 2 pots de Danette vanille - 50 g de sucre glace

Préchauffez le four à th. 6/180°. • Faites cuire la pâte de base dans un moule à cake beurré pendant 40 à 50 mn au four. Laissez refroidir le cake sur une grille. • Coupez les grenades en deux et pressez leur jus avec un presse-agrumes. • Pelez les poires, coupez-les en deux, retirez leur cœur. Mettez-les dans une casserole avec le jus des grenades, la vanille fendue en deux et le sucre et faites-les cuire sur feu moyen environ 15 mn. Laissez refroidir. • Mélangez au fouet le mascarpone avec le sucre glace et les Danette. • Coupez le cake en 4 bandes dans l'épaisseur, tapissez le moule à cake de film plastique, puis reconstituez le cake en intercalent les couches de crème et les poires égouttées et coupées en lamelles. • Rabattez le film en serrant un peu, puis mettez au frais 4 h. • Vous pouvez faire réduire un peu le sirop de cuisson des poires et le servir avec la bûche coupée en tranches.

MENDIANTS COMME UN BROWNIE *(6 pers.)*

Dessert / Facile / Bon marché / Préparation : 10 mn / Cuisson : 20 mn

1 pâte de base - 100 g de chocolat - 125 g de fruits secs (noix ou noix de pécan, pistaches, graines de pavot) sucre glace - vermicelles argentés Eric Bur

Préchauffez le four à th. 6/180°. • Ajoutez 100 g de chocolat dans la recette de base, soit 200 g en tout. • Mélangez ensuite la pâte aux fruits secs grossièrement concassés. • Versez la préparation dans un moule rectangulaire beurré, tapissé d'une feuille de papier sulfurisé et faites cuire environ 20 mn dans le four. • Laissez tiédir avant de démouler et de couper en carrés. • Vous pouvez ajouter 50 g de raisins secs trempés dans du rhum et égouttés en même temps que les fruits secs. • Saupoudrez de sucre glace pour servir et de vermicelles argentés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr

RIO GRANDE

UNE FINESSE
incomparable

Avec la Cuvée des Moines
la Maison Besserat de Bellefon
propose une collection de
Champagnes d'exception dont
la principale caractéristique reste
la grande légèreté et l'incroyable
finesse de ses bulles.

www.besseratdebellefon.com

Dayzebook.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODERATION

FABRICATION 15:24:09 Octobre 21. 2009 V12106 EATD-FX.pdf

COOKING CHEF
UNE RĒVOLUTION SE MIJOTE EN CUISINE

C'est la révolution d'octobre. En plus d'être beau comme un camion, le nouvel assistant culinaire de Kenwood dispose d'une très innovante cuisson par induction. Difficile désormais de trouver une excuse pour rater sa crème anglaise. Attention, chaud devant !

Dayzebook.com

LA MAÎTRISE DU MOUVEMENT ET DU TEMPS

Voici enfin le libérateur des tâches fastidieuses, le chaînon manquant des assistants culinaires. Le Cooking Chef réunit en un seul appareil les fonctions de près de 30 robots ménagers, soit l'équivalent d'une véritable paire de mains supplémentaire ! Il sait préparer, mélanger et cuire avec précision, vous laissant libre de faire autre chose. Bref, cette micro-cuisine intégrée va faire le vide dans vos placards !

KENWOOD COOKING CHEF EAT.indd 1 20/10/09 19:24:57
FABRICATION 17:15:41 Octobre 22. 2009 V12123LEATD-FX.pdf

✶ UN ASSISTANT HORS PAIR !

Qu'il s'agisse de préparer une cuisine simple ou un repas sophistiqué, le Cooking Chef est à classer dans la catégorie "surdoué". Non seulement le petit génie sait mélanger, pétrir, fouetter, mixer, râper et émincer comme personne, désormais il sait cuire en mélangeant, une fonction essentielle en cuisine, grâce à son système de cuisson à induction intégré. Plus besoin de rester des heures devant le feu à tourner et mélanger vos préparations. Ce « tout en un » au design exclusif est le champion des records avec une gamme de 30 accessoires adaptables pour réussir toutes vos préparations de l'entrée au dessert. Un bol de 6,7 L pour les préparations froides, un bol de 3 L pour les chaudes, un bol multi-pro avec couteau, un panier-vapeur, un kit pâtisserie complété de nouveaux éléments spécialement dédiés à la cuisson, un blender avec bol Inox de 1,5 L, 3 disques pour râper et émincer, ainsi qu'une nouvelle spatule résistante à la chaleur… et même un livre de recettes gourmandes !

Le plus : **grâce au panier-vapeur qui s'insère dans le bol, la cuisson est douce et conserve la qualité nutritionnelle des aliments.**

✶ IL RÉVÈLE LE CHEF QUI EST EN VOUS

Avec lui, soupes, plats mijotés, sauces, risotto, polenta, confitures et crèmes sont inratables et cuits à la perfection grâce à son minuteur à affichage digital qui permet le contrôle du temps de cuisson et de la température (à 5 °C près), variable de 20 °C à 140 °C selon la préparation choisie. Véritable assistant personnel, le Cooking Chef répond à la créativité culinaire de chacun. Le variateur classique des robots Kenwood est agrémenté ici de trois positions "spéciales cuisson" pour doser la rotation selon la préparation à réaliser. Vous pourrez réduire les temps de cuisson habituels ou régler la température plus basse. Bref, la passion de la perfection Kenwood nous livre ici un summum de polyvalence, de performance et de fiabilité. Que demander de plus ?

Le plus : **une fois lancée, la préparation de votre recette ne demande plus d'intervention de votre part. Précis et sûr, il mélange et cuit tout seul !**

Vous souhaitez voir le Cooking Chef en vidéo, rendez-vous sur :

www.cookingchef.fr

COOKING CHEF

KENWOOD

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

A TABLE !

> Elle et eux à table PAGE 114
Noël au balcon

> Coaching PAGE 122
Les enfants mettent la main à la pâte

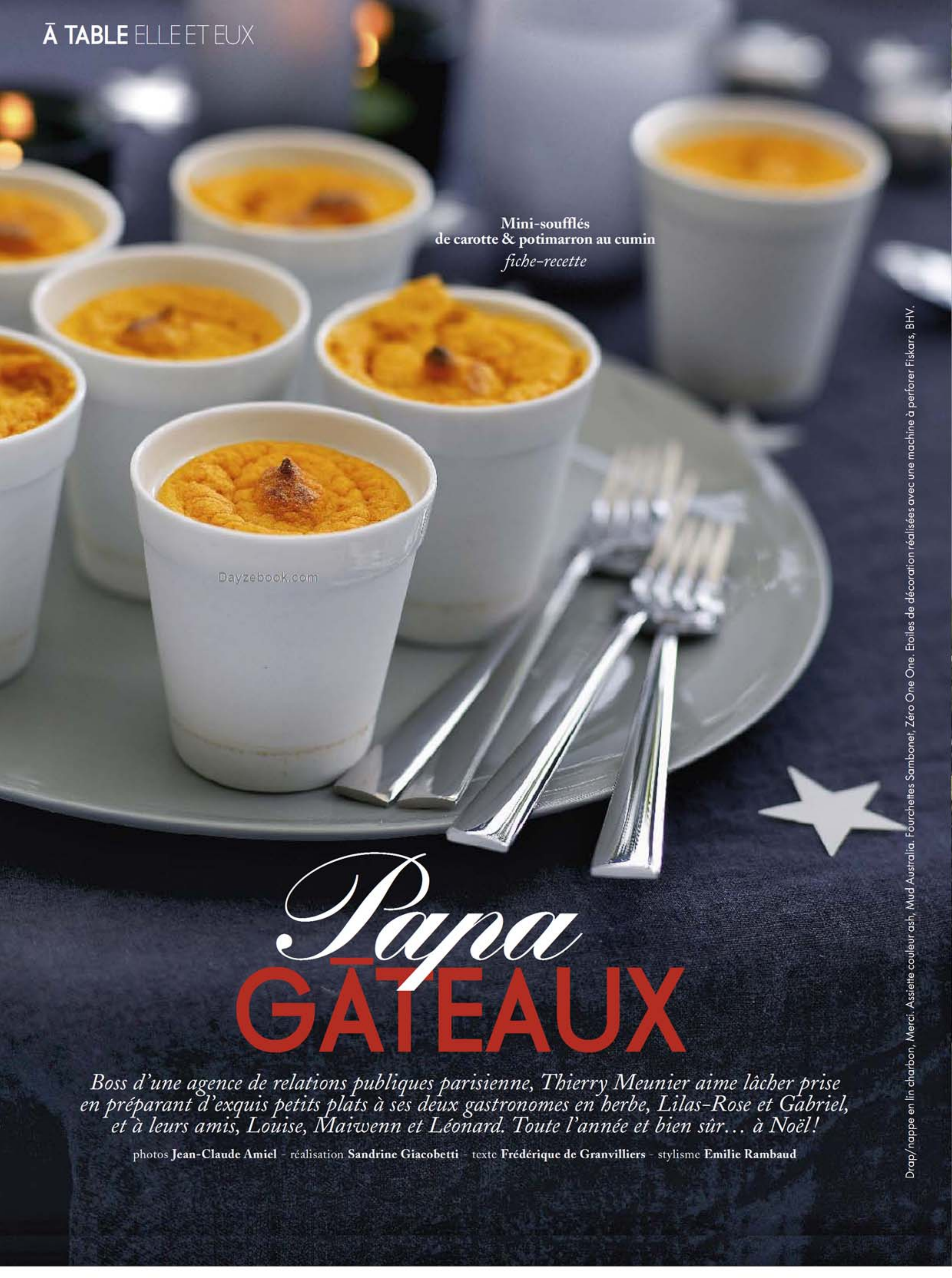
> Bons plans PAGE 128
Pierre Hermé vous livre ses bons fournisseurs

> Interview gourmande PAGE 136
Sous le charme de Thomas Dutronc

> Spécial bulles PAGE 140
Dix champagnes pour allumer les feux de la fête

photos **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Sandrine Giacobetti**

Champagne Pop Pommery. Drap/nappe, Merci. Assiettes, verres à vin et coupes à champagne gris fumé, Murielle Grateau. Verre, Henry Dean. Coupelle Rina Menardi, Zéro One One. Assiette couleur ash, Mud Australia. Carafe à vin, couverts, Copenhagen. Couverts à salade New York, Georg Jensen. Guirlande lumineuse Loulou. Guirlandes lumineuses Kallt, Ikea. Déco de Noël Anngarsk, Habitat. Photophores vert olive Mjönäs, Ikea. Petits photophores Varick, Habitat. Lampe à huile, Stelton. Plantes, fleuriste Boule de neige. Etoiles en chocolat à suspendre, La Maison du chocolat.



Mini-soufflés
de carotte & potimarron au cumin
fiche-recette

Dayzebook.com

Papa GÂTEAUX

Boss d'une agence de relations publiques parisienne, Thierry Meunier aime lâcher prise en préparant d'exquis petits plats à ses deux gastronomes en herbe, Lilas-Rose et Gabriel, et à leurs amis, Louise, Maiwenn et Léonard. Toute l'année et bien sûr… à Noël!

photos **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Sandrine Giacobetti** - texte **Frédérique de Granvilliers** - stylisme **Emilie Rambaud**

Drap/nappe en lin charbon, Merci. Assiette couleur ash, Mud Australia. Fourchettes Sambonet, Zéro One One. Etoiles de décoration réalisées avec une machine à perforer Fiskars, BHV.

Dayzebook.com

Guirlandes lumineuses Kallt, Ikea. Lampe à huile de table, Stelton. Lettres en carton, BHV. Plante, fleuriste Boule de neige.

Assiettes en porcelaine 4 couleurs, verre à vin et coupes à champagne gris fumé, Murielle Grateau. Drap/nappe en lin charbon, Merci. Carafe à vin et couverts Copenhagen, Georg Jensen. Guirlande lumineuse en boules de verre Loulou et photophores noirs intérieur couleur Varick, Habitat. Guirlandes lumineuses Kallt, Ikea. Lampe à huile de table, Stelton. Calendrier de l'avent cubique, La Maison du Chocolat. Plantes, fleuriste Boule de neige.

Dayzebook.com

D'où vous vient ce goût pour la cuisine ?
Ma mère, naturellement, m'a toujours exposé aux bons produits, à la pâtisserie, à la gourmandise. Du côté de mon père, chasseur en Sologne, j'ai été très tôt familiarisé aux produits de la chasse. Dans ma famille, la cuisine a toujours été au centre de toutes les conversations. Au petit-déjeuner, on parle déjà de ce que l'on va préparer pour le déjeuner et au déjeuner de ce que l'on va bien pouvoir essayer pour le dîner. Des trois enfants que nous sommes, la reine incontestée du fourneau, c'est ma sœur aînée Sylvie. Elle est plus qu'un cordon bleu. Elle cuisine de façon instinctive ! Et puis dans ma famille, il y a des restaurateurs, un pêcheur de saumon en Loire, des maraîchers, des vignerons… Impossible de ne pas aimer la table !

Quelles sont vos spécialités... pour les grands ?
J'adore préparer les desserts, les tartes aux fruits, surtout la tarte tatin (elle est née dans ma région d'enfance), mais aussi la reine de Saba, les madeleines au chocolat. Côté salé, j'ai un faible pour les poissons marinés, les soufflés de légumes. Mais aussi les vraies soupes avec les légumes du moment. Je ne suis aucune recette, j'improvise et j'aime expérimenter de nouvelles associations. Avec les herbes de la terrasse, je personnalise et parfume une soupe un peu fade ou une salade un peu triste. J'aime aussi faire des jus de légumes dans lesquels je mets quelques gouttes de vinaigre de Xérès.

Ce qui fait craquer vos enfants ?
Souvent des choses simples quand elles sont faites maison : des petits sablés au beurre, des crêpes, des gaufres, •••

Dayzebook.com

Boules de Noël Angarsk, en pack de 20, Habitat. Photophores vert olive Mjönäs, Ikea.

Assiette en porcelaine, Murielle Grateau. Fourchette Sambonet, Zéro One One.

POUSSES D'ÉPINARDS, MANGUE ET LANGOUSTINES *(6 pers.)*

Entrée / Facile / Bon marché / Préparation : 20 mn

300 g de jeunes pousses d'épinards
1 mangue - 18 langoustines cuites
Pour la vinaigrette
1/2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
1 c. à café de moutarde
1 pincée de poivre - 4 c. de soupe d'huile truffée
mâche - fleurs comestibles

Lavez les pousses d'épinards et séchez-les avec du papier absorbant. • Disposez-en une petite poignée dans chaque assiette. • Epluchez la mangue et découpez-la en fines lamelles. • Décortiquez les langoustines. • Réunissez tous les ingrédients de la vinaigrette et secouez pour obtenir une sauce homogène. • Placez les lamelles de mangue et les langoustines en éventail sur la salade. • Agrémentez de quelques fleurs comestibles.

Couverts à salade New York, Georg Jensen.

LOTTE AU LAIT DE COCO, RIZ NOIR VÉNÉRÉ

Plat / Facile / Bon marché / Prép. : 20 mn / Cuisson : 30 mn

1,5 kg de lotte - 4 gousses d'ail - 1 bouquet de coriandre
2 boîtes de lait de coco - 500 g de riz noir Vénéré (Riso Gallo)

Lavez, séchez et hachez la coriandre. • Piquez la lotte (comme un gigot) avec les gousses d'ail. • Dans une plat à four, disposez-la dans un bain de lait de coco et parsemez la coriandre sur le poisson. Salez, poivrez. • Faites cuire à feu moyen pendant 30 mn. • Pendant ce temps, faire cuire le riz noir dans une casserole d'eau salée pendant environ 18 mn.

Coupelle en céramique Rina Menardi, fourchette Sambonet et verre Henry Dean, Zéro One One.

Brochette de fromages et mâche à l'huile de truffe
fiche-recette

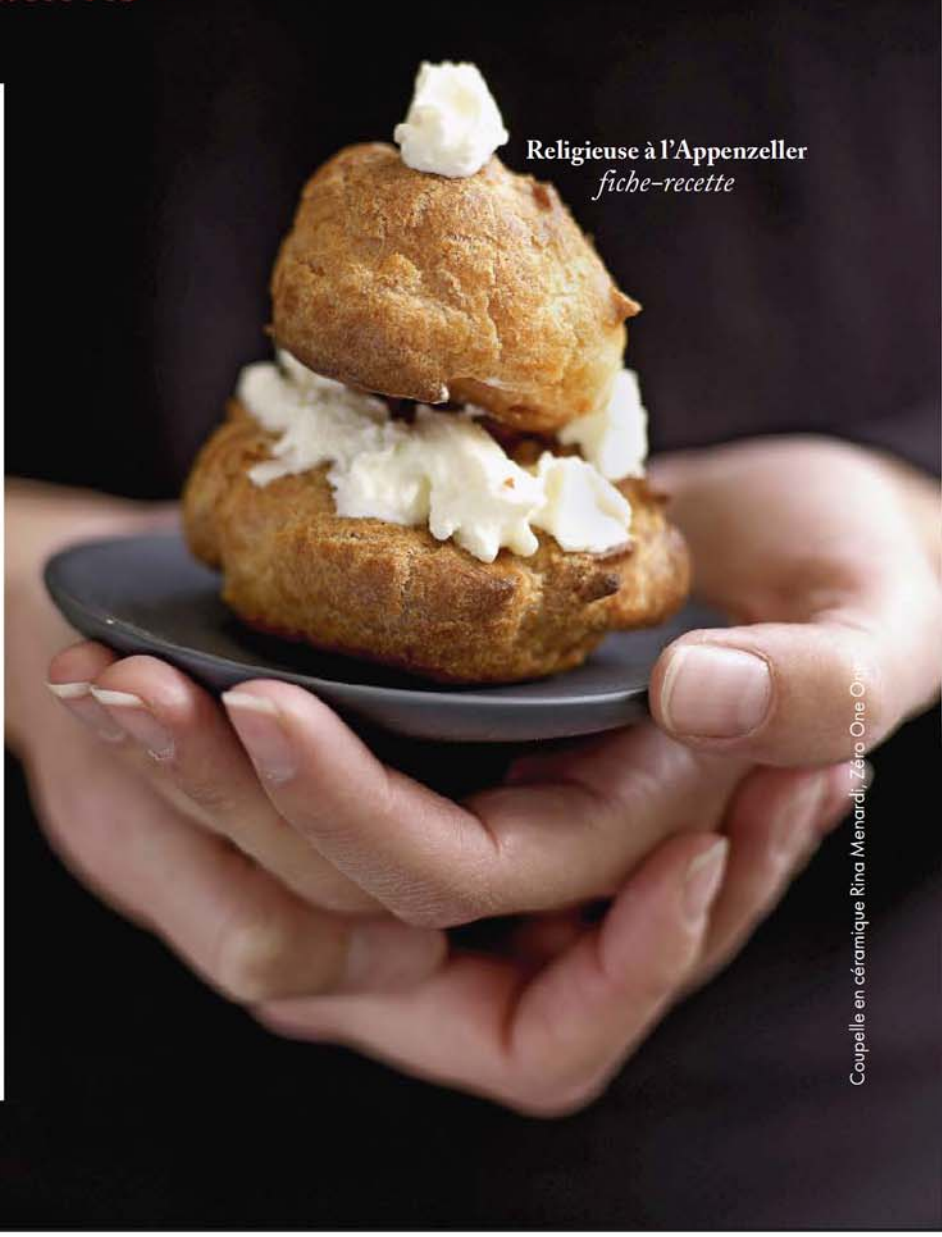
« J'aime expérimenter de nouvelles associations »

Dayzebook.com

••• une vraie chantilly, des meringues encore toutes chaudes, les framboises du jardin de mamie. En même temps, ils me surprennent par leur passion pour des produits au goût très affirmé. Je me souviens de mon fils en train de déguster un plateau d'huîtres dans un restaurant, alors qu'il avait à peine 5 ans, devant le regard médusé d'un couple d'Américains, tout comme le goût de ma fille pour les bulots ou le camembert très affiné, celui de Gillot, pas un autre ! Nous avons un petit cérémonial une fois par semaine : les frites maison !

Comment les éduquez-vous ?

Chez moi, pas de micro-ondes, pas de congélateur, pas de repas devant la télé ! Je cuisine simplement mais toujours avec des produits frais achetés sur mon marché et au magasin bio. J'explique aux enfants l'intérêt de chaque aliment, pourquoi il faut manger des fruits et des légumes chaque jour. J'aime les voir curieux, s'aventurer vers une saveur qu'ils ne connaissent pas, créer eux-mêmes leurs associations. Cuisiner et manger ensemble sont d'abord des moments privilégiés pour se retrouver, parler de la journée, aborder de façon informelle des sujets importants, faire le point sur les activités. C'est également le moment des rires, comme quand je prépare une salade de graines germées et qu'ils font mine d'être dégoûtés. Je préfère qu'ils dînent un peu plus tard que la normale mais que nous dînions ensemble. La qualité des aliments est prioritaire sur la façon de les cuisiner. C'est pourquoi je suis un fervent consommateur de bio depuis plus de 20 ans. Je suis Mister Nauralia, c'est devenu une private joke avec mes amis qui connaissent mon engagement pour ce type d'alimentation et la vie qui va avec. •••



Religieuse à l'Appenzeller
fiche-recette

Coupelle en céramique Rina Menardi, Zéro One One.

Dayzebook.com

Assiette couleur ash, Mud Australia. Cuillère Copenhagen, Georg Jensen. Tasse à café, Zéro One One.

MINI-TATINS DE POMMES, POIRES ET MANGUE, SORBET CHAMPAGNE ROSÉ

(6 pers.)
Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 25 mn / Cuisson : 25 mn

250 g de pâte sablée
5 petites pommes - 4 poires Williams
1 mangue ferme
1 gousse de vanille Bourbon
100 g de beurre
100 g de sucre roux bio
1/2 l sorbet champagne rosé Movënpick
6 mini-moules à manqué

Préchauffez le four sur th. 6/180°. Dans une grande poêle, faites un caramel brun avec le sucre et le beurre. • Epluchez les pommes et les poires, taillez-les en quartiers et versez ceux-ci dans le caramel. • Laissez cuire à feu vif jusqu'à ce que les fruits soient bien caramélisés. • Ajoutez la mangue coupée en épaisses lamelles. Laissez cuire quelques minutes, puis retirez du feu. • Disposez les fruits dans les mini-moules à manqué. • Nappez les fruits avec le caramel restant dans la poêle. • Recouvrez les fruits avec la pâte sablée (env. 4 mm d'épaisseur). Rentrez les bords à l'intérieur du moule. • Faites cuire au four jusqu'à cuisson complète de la pâte, env. **25 mn**. • Sortez du four et démoulez immédiatement. • Servez avec une boule de sorbet champagne rosé Mövenpick.

••• Pour les épater le soir de Noël, quelle est votre botte secrète ?
Des bougies, des bougies, encore des bougies. Je suis un amoureux des lumières de Noël. Je mets des guirlandes, surtout blanches, dans toute la maison et sur la terrasse.
Vous dirigez une agence, notamment spécialisée dans l'alimentation. Quels changements avez-vous pu constater ?
Beaucoup de clients nous demandent de les conseiller dans cet univers très mouvant. En quelques années, les tendances ont évolué. On a vu le terroir disparaître au profit du goût, de la naturalité et du végétal, il y a eu l'émergence du bio et d'une nouvelle simplicité d'usage. Le bon sens est de retour: « Less is More », moins mais meilleur. Les produits délaissés d'hier sont à nouveau prisés, comme le maquereau ou la betterave. On redécouvre le plaisir de cuisiner mais en passant moins de temps en cuisine et plus avec ses invités. L'œil doit néanmoins être flatté par le design de l'assiette. La cuisine méditerranéenne fait bon ménage avec la scandinave, les frontières culinaires disparaissent, la cuisine provinciale est plus dynamique que jamais, la blogosphère se passionne pour la table, l'art flirte avec la gastronomie. C'est bien d'être gourmand, c'est mieux de savoir cuisiner. La génération qui n'a pas appris à cuisiner se rue dans les cours de cuisine pour retrouver des gestes simples et rassurants comme beurrer un moule, battre des blancs, monter une mayonnaise. Bref, cuisiner n'a jamais été autant une partie de plaisir ! ■

Dayzebook.com

Luge en bois pliable, Nature & Découvertes. Lettres en carton, BHV. Guirlande lumineuse Kallt, Ikea. Boules de Noël Angarsk, Habitat. Gilet du garçon en lapin gris, Zef. Plantes, fleuriste Boule de neige.

Photophores vert olive Mjönås, Ikea. Photophores noirs intérieur couleur Varick, Habitat. Etoiles de décoration réalisées avec une machine à perforer Fiskars, BHV.

Des bougies, encore des bougies, je suis un amoureux des lumières de Noël

➔ **retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr**
Ses adresses p. 166

POLYGONE

Dayzebook.com

Crémant d'Alsace,
du Grand Art.

Alsace
Les
Crémants

VinsAlsace.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

FABRICATION 14:15:37 Octobre 21. 2009 V12099 EATD-FX.pdf

14/10/09 10:09:51

La cuisine des anges

Mettre la main à la pâte, les enfants adorent. Alors, pourquoi la magie du 24 décembre ne commencerait-elle pas aux fourneaux ? Laissons nos petits lutins participer à l'atelierde la mère Noël. Après tout, c'est bien leur fête, non ?

photos **Jean-Claude Amiel** - recettes **Dominique Malet** - réalisation **Sandrine Giacobetti**

Verre, mugs, assiettes, Absolument Maison. Moule, Lekue. Cloche à gâteau, The Conra

Dayzebook.com

Dayzebook.com

PALMITO TOMATO OU PESTO *(40 pièces env.)*

Entrée / Facile / Bon marché /
Préparation : 15 mn / Cuisson : 10 mn / Repos : 1 h

2 pâtes feuilletées pré-étalées
3 c. à soupe de pesto à la tomate
3 c. à soupe de pesto au basilic

Etalez les pâtes feuilletées et découpez un rectangle ou un carré dedans. Badigeonnez la première de pesto à la tomate et la seconde de pesto au basilic. • Roulez les côtés les plus longs vers le centre jusqu'à ce qu'ils se touchent. • Enveloppez les rouleaux dans du film alimentaire et réservez au frais au moins 1 h. • Au moment de la cuisson, retirez les films alimentaires et coupez les rouleaux en rondelles de 1 cm pour former des petits palmiers. • Recouvrez 2 plaques du four de papier sulfurisé et déposez les palmiers à plat, en les espaçant d'environ 2 cm. • Enfournez à th. 6-7/200° et faites cuire 10 mn environ. Les palmiers doivent être légèrement dorés. Croquez-les tièdes.

Plat, The Conran Shop. Serviette, nappe, Absolument Maison.

Pain de viande aux œufs comme une bûche
fiche-recette

MESCLUN AUX HERBES ET AUX ORANGES *(6 pers.)*

Accompagnement / Facile / Bon marché
Préparation : 10 mn

150 g de mesclun ou de jeunes pousses
100 g de haricots verts extra-fins
2 oranges - 8 brins de cerfeuil
8 brins de ciboulette

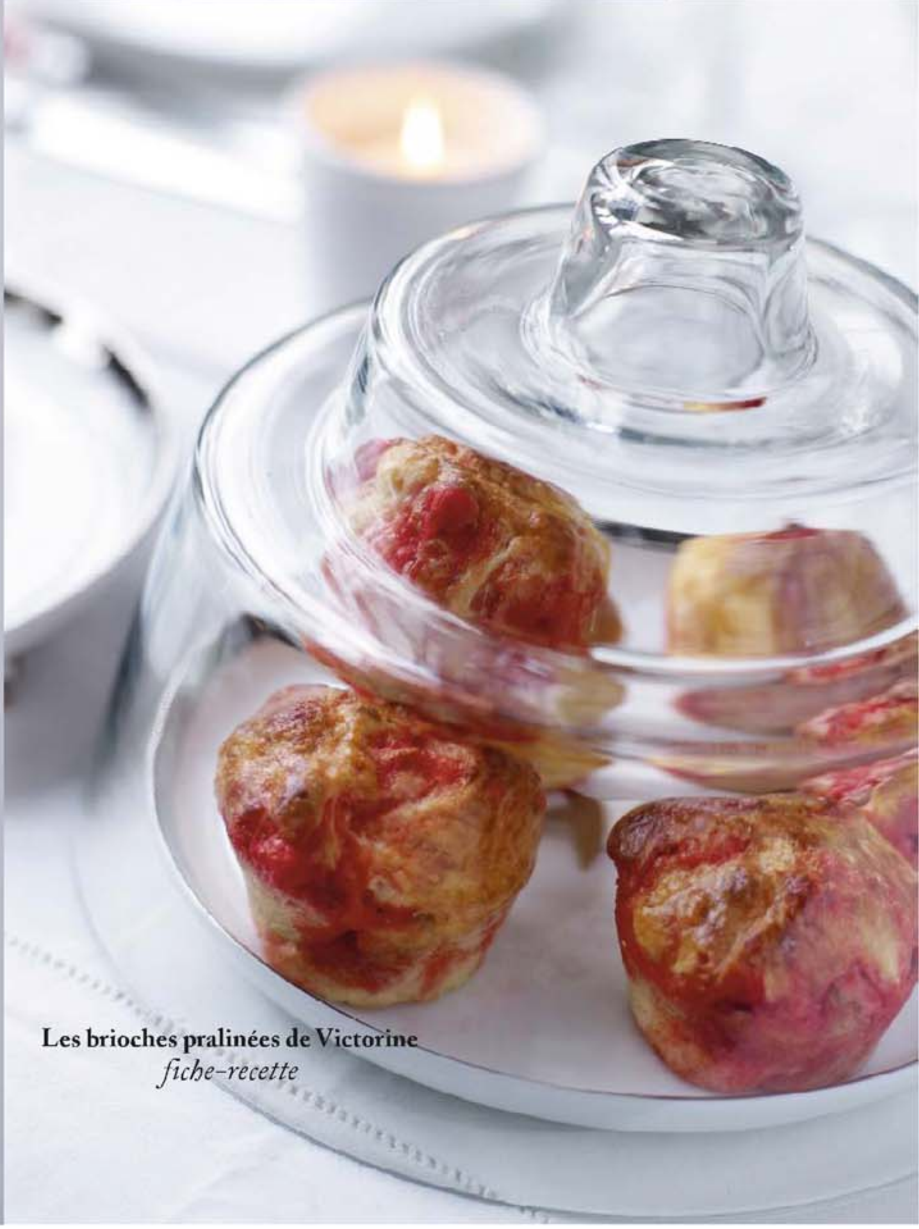
Pour la sauce

1 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à soupe de jus d'orange
2 c. à soupe d'huile d'olive

Triez et nettoyez soigneusement le mesclun. • Faites cuire les haricots verts 7 mn dans une casserole d'eau bouillante salée. • Pelez les oranges à vif et détachez les quartiers de leurs membranes. • Préparez la sauce dans un bol. • Dans un saladier, mélangez les feuilles de salade, les herbes et les haricots verts. • Au moment de servir, incorporez la vinaigrette, mélangez. • Ajoutez les quartiers d'oranges à la fin et mélangez très délicatement pour ne pas les écraser.

Dayzebook.com

Cloche, saladier et couverts, The Conran Shop. Assiette, Absolument Maison. Plat, et couteau Lafayette Maison.



Les brioches pralinées de Victorine
fiche-recette

Menu

Entrées

Palmito tomato
Palmito pesto

Plats

Mesclun aux herbes
et aux oranges
Pain de viande aux œufs
comme une bûche

Desserts

Petits pots de
chocolat-marmelade
Les brioches pralinées
de Victorine
Etoiles des neiges

Liste des courses

Fruits et légumes

3 oranges
150 g de mesclun
100 g de haricots verts
extra-fins
1 bouquet de persil
Ail - cerfeuil - ciboulette

Surgelés

2 pâtes feuilletées

Epicerie

Pesto à la tomate
Pesto au basilic
Vinaigre balsamique
Huile d'olive
Thym déshydraté
Pain de mie
Confiture de framboises
Marmelade d'oranges
Ecorces d'oranges confites
Farine
Sucre en poudre blanc
Sucre en poudre coloré
Sucre glace
Levure de boulanger
1 tablette de chocolat noir
à pâtisserie
1 tablette de chocolat blanc
à pâtisserie
125 g de pralines roses
19 œufs

Rayon frais

500 g de bœuf haché
400 g de porc haché
2 plaques de beurre
1 grande crépine

Dayzebook.com

Pinceau à sucre, amp... e, The Co... Shop. Moule et tapis de four, Lekue. Tablier et toque, Winkler. Assiette, Absolument Maison.

Cooking Chef Kenwood, avec cuisson à induction intégrée. Torchon, Tablier gris rayé, Winkler.

Dayzebook.com

Petits pots de chocolat-marmelade
fiche-recette

Plateau, verres et assiettes, Absolument Maison. Oranges cristallisées, A la Mère de Famille.

ÉTOILES DES NEIGES *(15-20 étoiles)*

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 30 mn / Cuisson : 1 h / Repos : 1 h

200 g de chocolat blanc - 200 g de beurre
4 œufs - 100 g de sucre glace
100 g de farine - Pour le glaçage
100 g de sucre glace - 2 c. à soupe d'eau
Pour la déco
sucre en poudre de couleur

• Préchauffez le four à th. 6/180°. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre au bain-marie. Fouettez pour lisser la préparation. • Ajoutez le sucre glace, les œufs un à un et la farine. Versez dans un moule en silicone et enfournez pour 20 mn. Laissez refroidir. • Démoulez le gâteau sur une planche à découper ou un plateau. Laissez-le refroidir. • Détaillez des étoiles avec un emporte-pièce. Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace avec l'eau. • Étalez un peu de glaçage sur le dessus des étoiles à l'aide d'une lame de couteau. Saupoudrez de quelques grains de sucre de couleur pour décorer et laissez sécher au moins 1 h.

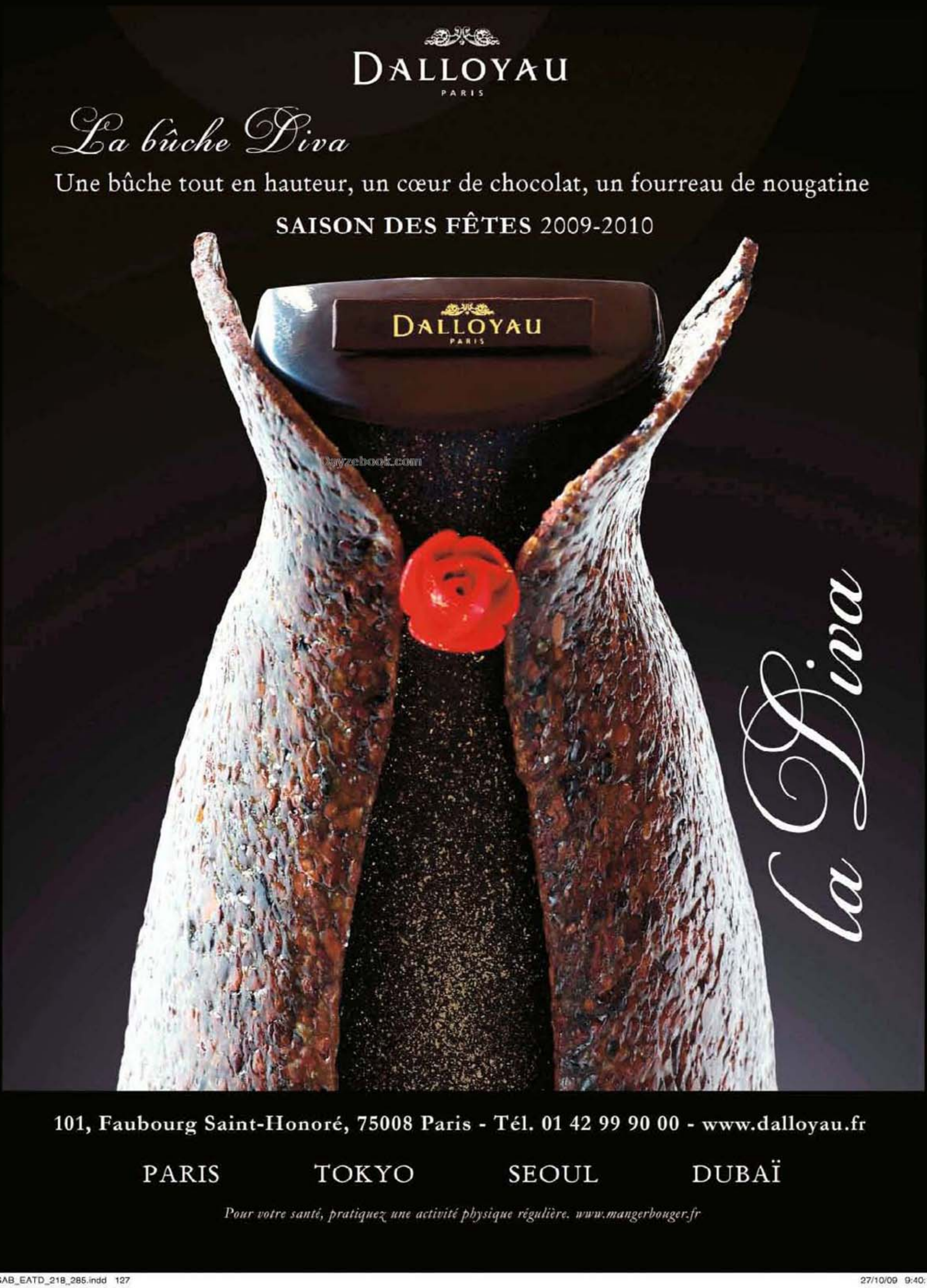
à table + **Ces étoiles peuvent se préparer la veille.**

Etoiles des neiges

Assiette et Serviette, Absoluemnt Maison.

Retrouvez Dominique Malet dans « Cuisine Express », tous les mercredis à 11 h sur **Cuisine.TV**.

retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr



Dayzebook.com

*Vous aimeriez cravacher un brin votre repas de fin d'année, mais sans craindre de ramasser une mauvaise bûche ? Aux difficultés de l'exercice, les grands moyens ! Pour vous, le grand pâtissier **Pierre Hermé** siphonne le classicisme du festin de Noël avec beaucoup de recherche. Accessoires requis : un presse-agrumes, une mandoline, un très bon couteau et d'excellents fournisseurs.*

photos **Jean-Claude Amiel** - réalisation **Sandrine Giacobetti** - texte **Julien Bouré**

UN RÉVEILLON EN DOUCEURS

Dayzebook.com

«Le ceviche de daurade comme je l'aime»

Démarrage en roue arrière avec une préparation incisive qui vous emporte légèrement la bouche. Traditionnellement, cette recette que l'Amérique entière a piquée aux Péruviens se compose de fines tranches de poisson frais marinées dans le citron et le piment. Pierre Hermé l'a découverte chez le chef new-yorkais Douglas Rodriguez, qui ne proposait alors que des déclinaisons de ce plat à la carte de son restaurant (le Chicama). Lui préfère préparer son ceviche à la minute, sans faire mariner la daurade, avec des radis et du piment vert (qu'il faut prendre soin d'épépiner et de déveiner) passés à la mandoline pour apporter du croquant.

Ceviche de daurade
fiche-recette

Les poulardes farcies

Question volailles, Pierre Hermé se fie au bec d'Hugo Desnoyer, lequel détaille une superbe poularde du Patis (dans la Sarthe) élevée par Pascal Cosnet (de même que de magnifiques chapons, mais beaucoup moins abordables). Pour qu'elle soit bien moelleuse, il la cuit tout doucement au four sans la retourner, en l'arrosant de temps en temps avec son jus, après l'avoir fait dorer sur toutes ses faces à feu moyen, de manière à ce que la peau grille mieux par la suite. La volaille est servie farcie avec une garniture de purée de céleri aux truffes.

Poularde farcie et purée de céleri aux truffes
fiche-recette

Foie gras et confiture de Noël

Issu de plusieurs générations de boulangers-pâtissiers à Colmar, Pierre Hermé marque une nette préférence pour le foie gras de l'excellente confiturière alsacienne Christine Ferber. Son frère Bruno en prépare un grandiose qui combine foies d'oie et de canard assaisonnés avec une liqueur de noix vertes fournie par le papa. Le produit, qui est mi-cuit, garde ainsi une bonne tenue et ne se délite pas sous le couteau. On le savoure avec du pain au levain grillé d'un côté et avec la délicieuse confiture de Noël de Christine (laquelle propose également en saison un pain de poire typique, le Berawecke).

Dayzebook.com

«Le soufflé glacé au Roquefort»
Cette préparation très facile à reproduire est une manière originale de déguster le fromage. C'est délicieux avec des tranches de brioche tiède.

SOUFFLÉ GLACÉ AU ROQUEFORT, SALADE D'HERBES ET BRIOCHE TOASTÉE *(8/10 pers.)*

Dessert / Facile / Assez cher
Préparation : 30 mn
Cuisson : 3 mn / Congélation : 3 h

Soufflé glacé au roquefort

750 g de fromage de roquefort Baragnaude
900 g de crème fouettée
100 g de crème double
1/4 botte de cerfeuil ciselé
1/4 botte de ciboulette ciselée
1 g de poivre blanc moulu
2 g de sel fin

Salade d'herbes

100 g de mâche
1/4 de botte de cerfeuil
1/4 de botte de ciboulette coupée en bâtonnets de 3 cm de long
1/4 de botte de persil plat
20 feuilles de menthe
huile d'olive
vinaigre de vin vieux

Finition

1 brioche rectangulaire ou ronde
beurre frais

Passez 500 g de roquefort au travers d'un tamis et mélangez-le à la crème double et aux herbes lavées, séchées et ciselées. Salez, poivrez. • Incorporez la crème fouettée et le reste de roquefort en morceaux en mélangeant délicatement. • Moulez dans des cercles à pâtisserie de Ø 8 cm et hauteur 2 cm. • Glissez au congélateur pour 3 h. • Préparez la mâche : retirez la base des feuilles, lavez-la sous l'eau fraîche et séchez-la. • Lavez les herbes, séchez-les et effeuillez-les. • Préparez la sauce avec l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. Assaisonnez mâche et herbes. • Coupez la brioche en tranches de 1 cm d'épaisseur, beurrez-la légèrement avec du beurre fondu et toastez-la, d'un seul côté, sous le gril. • Démoulez les soufflés glacés et posez-les sur des assiettes individuelles. Répartissez la salade d'herbes par-dessus et les mouillettes de brioche sur le côté. Servez aussitôt.

Dayzebook.com

Une râpe Microplane, une mandoline japonaise, un couteau très affuté et une paire de ciseaux pour les herbes.

Et la bûche ?

Aïe, laquelle choisir ? Pierre Hermé suggère sa bûche rétro 2000Feuilles, escortée sans faute de macarons au chocolat noir intense. En revanche, jamais de vin au dessert. Attendez d'avoir fini votre assiette avant de remplir à nouveau les coupes.

MACARONS AU CHOCOLAT AMER

(8-10 pers.)
Recette extraite du livre Macarons, éd. Agnès Viénot.
Dessert / Assez facile / Assez cher
Préparation : 1 h / Cuisson : 25 mn environ
Repos : 30 mn / Réfrigération : 2 h + 24 h

Pour la pâte 1
120 g de cacao pâte ou de chocolat noir à 100 % de cacao
300 g de poudre d'amandes - 300 g de sucre glace
110 g de blancs d'œufs « liquéfiés »
4,5 g de colorant alimentaire rouge carmin

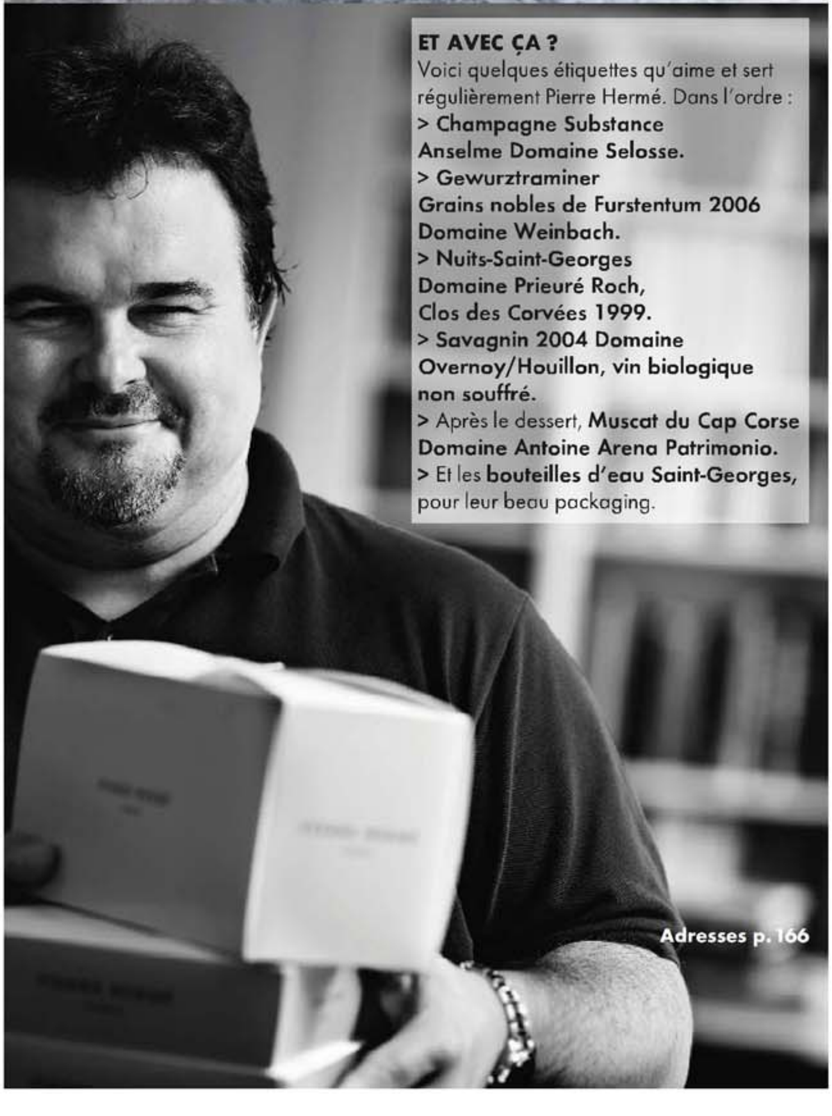
Pour la pâte 2
300 g de sucre en poudre - 75 g d'eau minérale
110 g de blancs d'œufs « liquéfiés »

Pour la ganache
400 g de crème fraîche liquide
360 g de chocolat de couverture Guanaja (Valrhona)
140 g de beurre à température ambiante
40 g de cacao pâte ou de chocolat noir à 100 % de cacao - Poudre de cacao

Pâte 1 : tamisez le sucre glace et la poudre d'amandes. Mettez le cacao pâte haché à fondre à 50° au bain-marie. Mélangez le colorant dans les blancs d'œufs. Incorporez-les à la préparation sucre glace-amandes sans mélanger.
Pâte 2 : faites bouillir l'eau et le sucre jusqu'à 118°. Dès que le sirop est à 115°, simultanément, commencez à monter en neige les blancs d'œufs. Versez le sucre cuit à 118° sur les blancs. Fouettez et laissez refroidir à 50° avant de les incorporer dans la pâte 1, mélangez. Puis incorporez le cacao fondu en soulevant la pâte. Versez-la dans une poche à douille à bout lisse n°11. Façonnez des ronds de pâte d'environ 3,5 cm de diamètre en les espaçant tous les 2 cm sur des plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé. Saupoudrez-les d'un léger voile de cacao en poudre. Tapez les plaques sur le plan de travail recouvert d'un linge de cuisine. Laissez « croûter » les coques pendant au moins 30 mn. Préchauffez le four à th. 6/180°. Enfournez les plaques et laissez cuire 12 mn en ouvrant rapidement 2 fois la porte du four. A la sortie du four, glissez les coques sur le plan de travail.
La ganache : Mettez le chocolat haché dans une jatte. Portez la crème à ébullition. Versez-la en 3 fois sur le chocolat haché. Dès que la température du mélange est à 50°, incorporez peu à peu le beurre en morceaux. Fouettez jusqu'à ce que la ganache soit lisse. Versez dans un plat. Déposez un film alimentaire en contact avec la ganache. Gardez-la au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse. Garnissez généreusement de ganache la moitié des coques avec une poche à douille à bout lisse n°11. Recouvrez-les avec les autres coques.
Conservez les macarons 24 h au réfrigérateur et sortez-les 2 h avant de les déguster.

A table + **Pour obtenir des blancs « liquéfiés », séparez les blancs des jaunes d'œufs et conservez les blancs au frigo une semaine avant de les utiliser. Moins élastiques, ils monteront plus facilement en neige. > La pâte de cacao ou le chocolat 100 % cacao s'achètent chez les chocolatiers ou dans la marque Valrhona.**

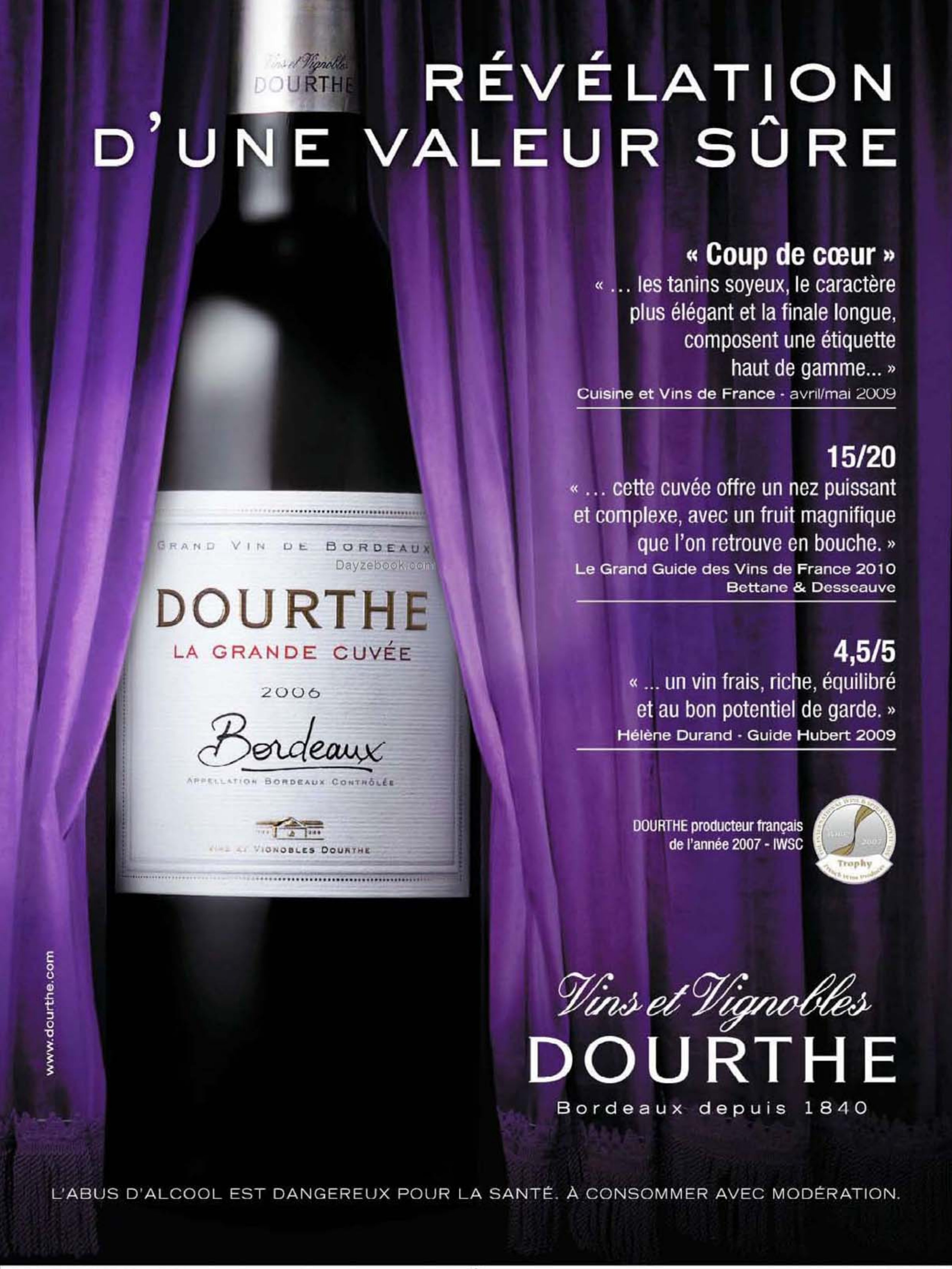
Macarons au chocolat amer



ET AVEC ÇA ?
Voici quelques étiquettes qu'aime et sert régulièrement Pierre Hermé. Dans l'ordre :
> **Champagne Substance Anselme Domaine Selosse.**
> **Gewurztraminer Grains nobles de Furstentum 2006 Domaine Weinbach.**
> **Nuits-Saint-Georges Domaine Prieuré Roch, Clos des Corvées 1999.**
> **Savagnin 2004 Domaine Overnoy/Houillon, vin biologique non souffré.**
> Après le dessert, **Muscat du Cap Corse Domaine Antoine Arena Patrimonio.**
> Et les **bouteilles d'eau Saint-Georges,** pour leur beau packaging.

Adresses p. 166

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



FABRICATION 14:04:40 Octobre 21. 2009 V12098 EATD-FX.pdf
10/10/09 15:03:00

Première… disons, ébriété ?
A 12 ans. Le fautif, Serge Gainsbourg. Il déjeunait avec mes parents dans un restaurant parisien et en douce, il me passait des coupes sous la table. En sortant j'ai dit : « Comme je comprends papa ! » C'était très agréable, je me sentais bien. Quand j'étais enfant, vers dix ans, je jouais au barman à la maison, en Corse. Super, le maniement du shaker ! Je préparais pastis, Blue Lagoon et Bloody Mary pour les amis de mon père. Et aussi son cocktail préféré la Soude, champagne et tequila frappé. Cocktails, qu'il ne buvait pas ! Il aimait voir les autres rouler sous la table… Je gagnais un à deux francs par verre, et je zappais la plage sans problème.

Vous avez eu un bon entraînement !
Une bonne formation, oui... Celui qui trouvera le remède contre la gueule de bois fera fortune. Avant chaque concert, pour se mettre en forme, on a souvent besoin d'un petit booster. Ti-punch, whisky… juste un peu d'alcool fort.

Et après avoir joué?
Pour se relaxer, c'est obligatoire aussi de boire ! Je suis le seul type qui boit en travaillant et qui refuse souvent des verres parce qu'il est en vacances. Avec moi c'est « jamais pendant les vacances ! »

Dayzebook.com

Avez-vous des préférences pour le vin ?
D'abord je préfère le boire que d'en parler. Puis aussi l'ambiance dans laquelle on boit est déterminante : je préfère de loin une piquette avec de bons amis qu'un excellent vin à une table où on s'emmerde !
On oublie parfois quelque chose de basique à force de faire les spécialistes en vin ou à force d'en parler : le vin doit être bon ! Oublions les histoires de parfum, de force, etc. La première chose à se demander c'est « est-ce que j'ai eu du plaisir à le boire… »
Ce plaisir est essentiel et primordial… A trop intellectualiser la dégustation, parfois on peut s'égarer. Sinon pour

THOMAS DUTRONC

C'est à l'Hospitalet, au milieu des vignes de Gérard Bertrand, près de Narbonne que nous sommes allés rencontrer notre « manouche » préféré, lors du Festival de jazz. Le temps d'un apéritif avec ses musiciens, avant son concert, devant un public totalement sous son charme. Comme nous.

Photos **Olivier Gachen** - réalisation **Frédérique de Granvilliers**

FABRICATION 12:08:40 Octobre 26. 2009 V12126 EATD-FX.pdf 22/10/09 19:27

Avant son concert, un verre de Cigalus avec Gérard Bertrand, ancien rugbyman et propriétaire de l'Hospitalet. Merci à lui pour son accueil lors de notre reportage.

Ses restaurants :

A Paris

Le Cosi. Très très sympa, excellent restaurant corse et bons vins.

Koetsu. Un restaurant japonais assez chic.

Les bars des beaux Hôtels comme le Plaza Athénée, LHôtel ou le George V. Pour l'atmosphère.

En Corse

A Flatta. Un hôtel restaurant près de Calvi en pleine montagne. Isolé et gastro.

Casa Musicale. Concert, musique et cuisine méditerranéenne.

A La Rochelle

Café Leffe. Pour boire un verre face au port et aux tours.

son actu :

> Sortie du DVD « Comme un manouche sans guitare - le film », film musical de 90 mn de Thomas Dutronc réalisé par Gaëtan Chataigner.

> Sortie du CD « Comme un manouche sans guitare - le live « enregistrement des concerts du Bataclan, chez Mercury/Universal.

> Tournée au Zénith en novembre et au Zénith de Paris le 27 novembre. Rens. sur thomasdutronc.com

La septième édition du Festival de Jazz à L'Hospitalet aura lieu la première semaine d'août 2010.
Voir adresses.

Dayzebook.com

Ses vins préférés

CALVI CUVÉE FIUME SECCU DOMAINE D'ALZIPRATU ROUGE 2008
Un vin de soleil soyeux, à la fois tanique et souple. 9 € départ cave.

PESSAC LÉOGNAN CHÂTEAU PAPE CLÉMENT GRAND CRU CLASSÉ 2004 BERNARD MAGREZ
Un vin superbe au nez savoureux. 89 € départ cave.

VIN DE PAYS D'OC CIGALUS ROUGE 2002
Vin de grande complexité mariant arômes de truffe et d'épices. 25 € départ cave.

VIN DE PAYS DES COTEAUX D'AIX EN PROVENCE LE JAS DE LA TURLUTTE ROSÉ 2007
Sec et fruité. 7 € départ cave.

SAUMUR CUVÉE TRÉSOR BRUT MILLÉSIMÉ 2007 BOUVET-LADUBAY
Longueur en bouche remarquable à dominante de poire Williams... superbe. 14, 20 € départ cave.

TALISKER 10 ANS SINGLE MALT
Un goût corsé, provenant de l'unique distillerie de l'île de Skye. 35 € à La Maison du whisky.

mes préférences en vin, je ne suis pas braqué sur des régions. Je n'ai aucun a priori. Je suis curieux, mais je ne prends pas de notes. Dans mes valeurs sûres, il y a le Haut-Brion, l'Ausone, quelques vins blancs secs. Et forcément, les vins corses ! Ils ont fait beaucoup de progrès. Toniques et forts en parfum. Alzipratu, Fiumicicoli, Peraldi, Colombu… et j'en oublie. Le blanc d'Antoine Arena aussi, excellent…

Quels sont vos goûts culinaires ?
J'aime les choses simples faites avec art. Un bon melon peut valoir tous les plats cuisinés de la terre. Avec la nourriture j'ai un rapport de bonne santé, j'évite les plats en sauce. Malgré ça, la viande avec des frites reste mon repère basique ! Même pour ce plat simple, il est difficile de trouver un restaurant qui vous le fasse correctement, les viandes sont souvent trop imprégnées d'huile, jamais assez grillées comme avec un feu de bois et les frites ne sont jamais fraîches ! Cela dit, évidemment, la gastronomie me plaît beaucoup

Finalement, que représente un bon verre pour vous ?
L'alcool, c'est pour le moral. Comme je l'ai déjà dit, je préfère boire une Kro tiède avec des gens que j'aime, que de meilleures choses avec des raseurs. L'idéal étant d'allier gens sympa et bons vins ! Comme à Saumur, lors des journées du Livre et du Vin, arrosées de Trésor de Bouvay-Ladubet.

Etes-vous aussi champagne ?
C'est la bière du riche. C'est frais, c'est fin et ça se boit facilement. L'une des joies d'avoir vendu des disques est celle-ci : on peut boire du bon champagne plus souvent ! C'est un des plaisirs que je m'offre avec le succès de ma tournée…

Avez-vous une cave ?
J'ai le projet d'en acheter une prochainement. J'ai déjà un beau bar plein de whiskies, d'eaux-de-vie. Comme je ne suis pas très restaurant, je préfère improviser un dîner à la maison avec mes amis... saucisson, poulet, frites, vieux comté, fruits et... bonnes bouteilles !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses p. 166

retrouvez nos fiches vin sur www.elleatable.fr

"Savez-vous qu'il existe
un Reblochon de Savoie
Fermier ?"
Cherchez la mention sur l'emballage
REBLOCHON DE SAVOIE
FERMIER
FABRICATION TRADITIONNELLE À LA FERME
Qui dit fromage, dit Reblochon de Savoie…
Tous les Reblochons de Savoie répondent aux règles de tradition de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et Protégée (AOP), la norme européenne équivalente.
Une zone de production précise : Haute-Savoie et région du Val d'Arly en Savoie.
Un lait cru* issu de trois races de vaches montagnardes nourries principalement d'herbe en été et de foin en hiver.
Une élaboration traditionnelle, de l'élevage à l'emballage.
Texture fondante, goût de noisette, le Reblochon de Savoie plait à tous, toute l'année.
Plein d'idées recettes sur notre site
www.reblochon.fr
* Non pasteurisé
…et fabriqué à la ferme,
le Reblochon de Savoie Fermier !
Un élevage unique
Alors qu'en laiterie plusieurs laits sont assemblés pour fabriquer le Reblochon de Savoie, à la ferme, l'agriculteur n'utilise que le lait de son propre élevage qu'il trait deux fois par jour. La typicité du fromage est d'autant plus marquée par les variations de saison et d'alimentation.
Une alimentation naturelle et riche en fleurs d'alpage
En été, en alpage, les troupeaux des producteurs fermiers profitent d'une alimentation riche en fleurs de montagne qui confère au fromage son bon goût et sa texture moelleuse. En hiver, les vaches à l'étable sont nourries au foin récolté à la belle saison.
Une fabrication entièrement manuelle
Immédiatement après la traite des vaches, deux fois par jour, le Reblochon Fermier est fabriqué à la ferme, manuellement.
Le Reblochon Fermier commence ensuite son affinage chez son producteur, en cave naturelle, sur des planches de bois.
Puis, sa maturation se poursuit chez l'affineur, qui lui apporte les soins nécessaires pendant encore deux à trois semaines.
Un mode de vie préservé
Élaboré à la ferme, en harmonie avec l'environnement, le Reblochon de Savoie Fermier contribue à préserver les paysages des montagnes savoyardes et l'équilibre de leur tissu économique : 150 producteurs vivent sur le massif des Aravis, produisent 3 000 tonnes de Reblochon Fermier et font vivre environ 2 000 personnes.
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
REBLOCHON DE SAVOIE
Pour en savoir plus
www.reblochonfermier.fr
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.
www.mangerbouger.fr

CHAMPAGNE 2002 LE GOÛT DE L'EXCEPTIONNEL

Au-delà des bulles aériennes qui attisent l'imaginaire, le champagne est aussi un vin qui obéit aux volontés du ciel. Durant l'année 2002, tout s'est mis en place pour faire naître un millésime exceptionnel. Un grand champagne pour allumer les feux de la fête.

photos **Xavier Imbert/Studio HF** - réalisation **Michel Creignou**

En Champagne, la réussite d'un millésime tient toujours du miracle. Le pays se situe à la limite nord de la vigne et le ciel se montre souvent avare. Deux voire trois millésimes exceptionnels par décennie, c'est la faible moyenne de la félicité. Au cours de l'année 2002, tout s'est mis miraculeusement en place pour construire une météo idéale pour l'épanouissement de la vigne. Après un printemps superbe, les mois de juillet et d'août ont vu ces journées chaudes qui permettent la montée du sucre dans les raisins. Un moment redouté, la sécheresse sera vite gommée par les pluies salvatrices de début septembre. Tous les éléments étaient réunis pour assister à la naissance d'une maturité exceptionnelle. Les raisins présentaient un degré alcoolique confortable et surtout une acidité marquée permettant de construire des cuvées équilibrées. Les pinots noirs se sont révélés riches et généreux avec des parfums de groseille et de framboise. Longs, suaves et profonds, les chardonnays ont séduit par leurs arômes d'acacia et de chèvrefeuille mêlés à des notes d'agrumes, d'ananas et de mangue. Les pinots meuniers enfin, ont développé un caractère charpenté en s'affirmant dans un bouquet d'amande et de fruits blancs. Aujourd'hui, les champagnes 2002 découvrent la maturité. Ils racontent la culture champenoise en affirmant un caractère entier et généreux tout en déclinant la finesse, l'élégance et la minéralité. 2002 ? « Le plus grand millésime depuis 20 ans » affirment les spécialistes.

Dayzebook.com

retrouvez toutes nos fiches vin sur www.elleatable.fr

MOUTARD BRUT 2002

Une composition sur un accord de 100 % chardonnay a été retenue pour ce vin allègre de la Côte des Bar. Il module les arômes d'agrumes, de biscuit et d'épices et propose un style franc et sincère. La matière est mûre, la générosité et la profondeur sont en place, la finale se fait bavarde et longue sur un fruité élégant. En vente au domaine

Plat : des huîtres creuses de Bretagne.

DRAPPIER MILLÉSIME EXCEPTION 2002

Le nez gai et éclatant évoque les fleurs, les fruits jaunes et les amandes avec bonheur. La matière se présente noble et bien dessinée, elle se révèle balancée, expose un fruité mûr tout en imposant sa race et une finesse dentellière. Quant à la finale, elle est rythmée et gracile avec une exquise pointe minérale. En vente sur internet

Plat : des gambas à la citronnelle.

G.H. MUMM BRUT MILLÉSIMÉ 2002

Belle entrée en matière, le nez se fait bouquet en déclinant des notes de noisette, de brioche, d'épices et de framboise. L'attaque se révèle pleine, opulente et vineuse, puis le vin prend sa place exposant un bel équilibre entre intensité et fraîcheur, puissance et minéralité. Un champagne œcuménique. En vente sur internet

Plat : un grenadin de veau à la réglisse.

PHILIPPONNAT RÉSERVE MILLÉSIMÉE 2002

La robe d'un or profond et un nez de fleurs, de cire et de fruits secs témoignent d'un champagne évolué. Les pinots noirs sudistes d'Aÿ et de Mareuil donnent au vin sa plénitude et son volume. Un champagne tout en rondeur, baroque et voluptueux qui dérive vers une finale complexe arquée par le cuir et la fumée. En vente au domaine

Dayzebook.com

Plat : une poularde aux échalotes.

DUVAL-LEROY CLOS DES BOUVERIES 2002

Le nez frais, léger, pimpant met en joie. Il raconte les agrumes par des notes citronnées mais aussi les fleurs et les fruits blancs. Ses bulles aériennes évoquent la dentelle, il s'affirme comme un grand blanc de blancs en imposant son élégance, sa finesse et sa race. Finale tendue et nette avec une note subtile de salinité. En vente sur internet

Plat : un grand jambon espagnol.

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN VINTAGE 2002

Tonalité historique de la maison, la couleur pinot noir rayonne dans cette interprétation du millésime 2002. Une série d'arômes bien en place qui ventilent les fleurs, la mirabelle et la framboise accompagnées d'une note minérale attise le désir. Le vin se fait opulent et vineux imposant sa prestance et son style avant de rétablir l'équilibre en filant vers l'élégance. En vente sur internet

Plat : un pigeon au poivre noir.

RUINART MILLÉSIME 2002

Une robe d'un jaune éclatant et une série d'arômes charmeurs qui combinent les agrumes, les fruits secs et le pain grillé. Pleine et généreuse, l'attaque raconte la maturité en exposant un fruité opulente et une présence affirmée. Ensuite, le champagne se fait plus gracile en dessinant l'élégance par une finale tendue et précise. En vente au domaine

Plat : une sole aux girolles.

TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ 2002

Nuance pastel qui dérive vers le vieux rose, le vin déploie ses charmes. Il poursuit en faisant résonner les arômes de la séduction : un panier de fruits rouges, un bouquet de fleurs et le parfum du désir. Voluptueux et charnel, le vin dévoile une nature crémeuse et sensuelle d'une finesse et d'une grâce infinie. En vente sur internet

Plat : un filet de bœuf aux truffes noires.

BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2002

Comment tutoyer la perfection ? C'est l'impression que l'on ressent en dégustant ce champagne sublime. Une couleur pastel qui dérive vers le saumon et un nez charnel mêlant la cerise et la framboise. Harmonie au superlatif, élégance extrême et race indéniable, le vin rayonne et conclut sur une note interminable de fruits rouges. En vente au domaine

Plat : une langouste au poivre rose.

CRISTAL ROEDERER 2002

Le champagne ne renie pas sa légende. Le divin flacon transparent propose un vin aux bulles d'une finesse exceptionnelle. Du grand art confirmé par un nez prolixe qui associe les fruits rouges et les agrumes, l'abricot et la mangue. Densité et puissance répondent à l'élégance et la finesse pour composer un champagne de maturité, harmonieux et accompli. En vente sur internet

Plat : un saint-pierre aux épices douces.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Adresses p. 164

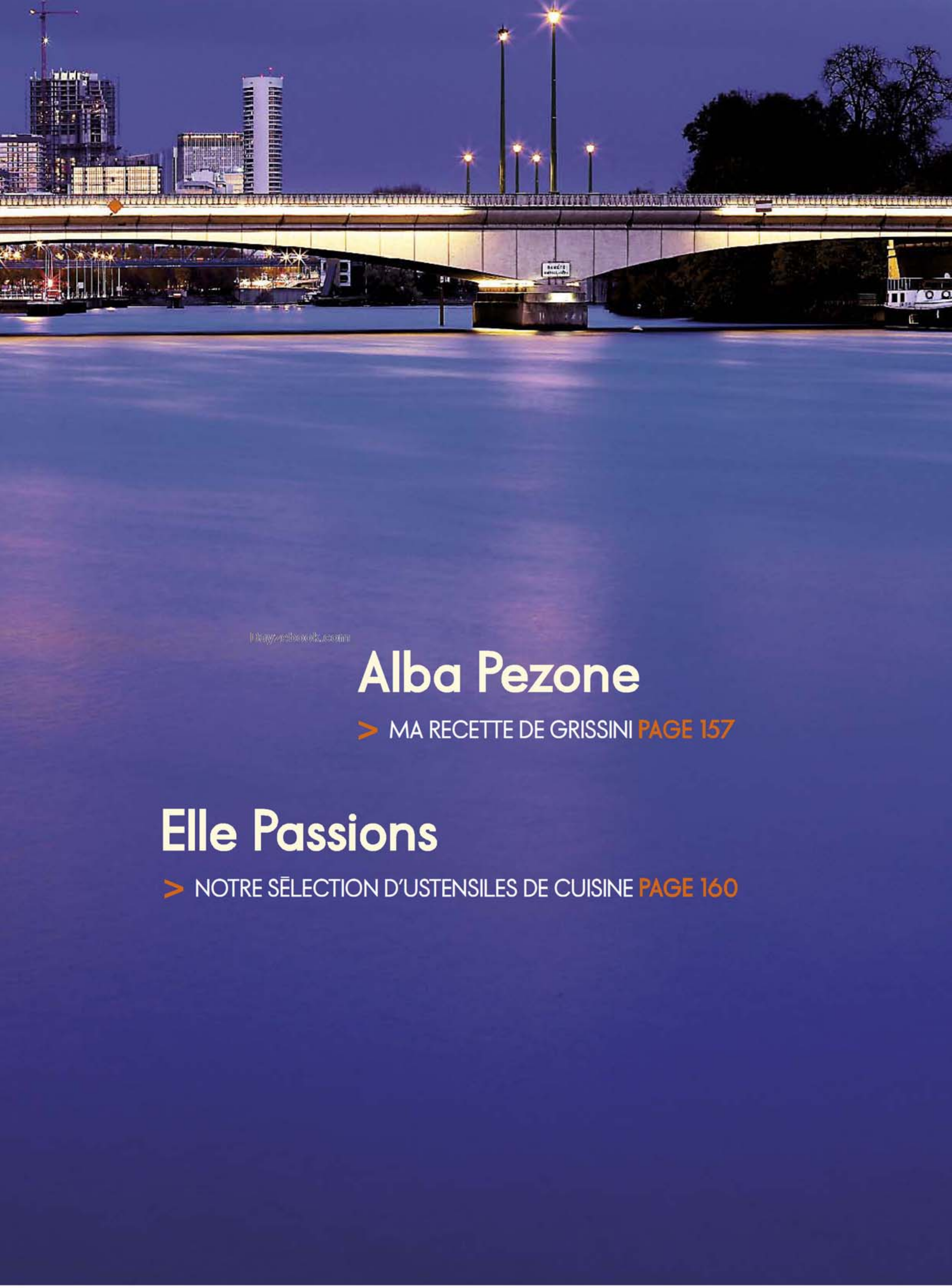
ÉVASION

Dayvebook.com

Escapade autour de Paris

> LES MEILLEURES ADRESSES DE LA PETITE COURONNE PAGE 144

photo **Jean-Claude Amiel**



Dayzebook.com

Alba Pezone

> MA RECETTE DE GRISSINI PAGE 157

Elle Passions

> NOTRE SĒLECTION D'USTENSILES DE CUISINE PAGE 160

Non, la petite couronne parisienne n'est pas un périmètre de seconde zone. Mais ses bonnes adresses cultivent comme une discrétion villageoise devant le tohu-bohu de la capitale, et se refilent encore bien souvent sous le manteau. Nous sommes donc partis à la recherche des bons plans détachés du train-train de banlieue, qui transcendent leur quartier et justifient qu'on s'y déplace. Canailles ou non, voici 32 Apaches du périf qui se moquent des fortifications mentales.

photos **Jean-Claude Amiel**
réalisation **Sandrine Giacobetti**
texte **Julien Bouré**

Dayzebook.com

INCURSION EN *zone gourmande*

Colombes

1. Châtillon

Dayzebook.com

2. Malakoff

3. Malakoff

4. Châtillon

Châtillon

1 et 4. Barbezingue
14, bd de la Liberté, 92130, tél. 01 49 85 83 50. www.barbezingue.com
Le nouveau repaire du propriétaire de l'Os à Moelle, également aux Symples de l'Os à Moelle à Issy-les-Moulineaux (18, av. de la République, tél. 01 41 08 02 52). Menu du marché à 30 € au premier niveau de ce bar à vin sans droit de bouchon, dans lequel chaque vendredi un merlan vient dès 9 h vous faire la barbe pour 16 € (petit déj' compris). A l'arrière, il y a un boulodrome, un petit jardin ouvrier et un pressoir où poser le coude en rongeant un os de veau (1 €). A l'étage, des tables d'hôtes et un menu à volonté tarifé 19 € (crème de coco, salade de lentilles et fenouil tiède aux cailles, cochon de lait mariné et sa purée lors de notre passage). Guinguette le dernier dimanche du mois, avec un écailler qui distribue des assiettes d'huîtres.

Malakoff

2. Boulangerie-Pâtisserie L'Ecureuil
28, bd de Stalingrad, 92240, tél. 01 47 35 05 78.
Curieuse boutique trônant toute fiérote au cœur d'une cité mocharde, mais qui tourne à plein régime dans ce quartier boudé des commerçants de bouche. On sent bien que le patron n'est pas du genre à faire suer le burnous de ses employés, lesquels rayonnent tout autant que leurs produits derrière le comptoir : flan bien coulant, paris-brest réussi à la mousseline de praliné, sandwichs préparé à la demande avec du pain frais, de la mayonnaise maison ou une crème légère épaissie au citron et à la ciboulette, quiches à la belle pâte feuilletée...

3. Restaurant-bar à vin Les Misérables
15, av. Arblade, 92240, tél. 01 47 46 83 78.
Un portrait en pied de Pancho Villa, quelques clichés de repris de justice, une guillotine qui rase dans l'entrée le cou des allants et venants à côté d'un vieux comptoir en bois « piqué chez la mère Jo », et le patron Dominic Verbrugghe qui vous raconte des histoires d'orpaillage en Guyane. Pour clore le tableau bien canaille, des plats du jour rétro-bistrot pour 9 € (civet de lièvre, massalé d'agneau, pot-au-feu) et des vins au verre entre 1 et 2 €.

Issy-les-moulineaux

5. Le Quartaux

19, rue Georges Marie, 92130, tél. 01 46 42 29 38.
Une sorte d'excroissance d'un film de Jacques Tati a poussé à mi-parcours de cette rue pentue. Seul lauréat non parisien du prix de la Bouteille d'or, ce bistrot à vin apostrophe le passant de sa jolie casquette de bar, de son comptoir menuisé, de ses abat-jour désuets, les crémaillères chargées de flacons faisant le reste. Des plats à 16 €, le kil de côte de bœuf pour deux à 45 €.

Meudon

6. L'Escarbille

8, rue de Vélizy, 92190, tél. 01 45 34 12 03.
Derrière la façade écaillée du bistrot de la gare, on vient de loin pour goûter au menu à choix multiples et prix fixe (44 €) de Régis Douysset. Il y avait ce jour-là du velouté de courge butternut, de l'entrecôte de Black Angus aux haricots beurre étuvés et raifort frais, ou un pavé de maigre poêlé, artichauts poivrade liés au pistou et jus iodé. On n'est qu'à 7 minutes de la gare Montparnasse, mais le train passe souvent sans s'arrêter.

Boulogne-Billancourt

7. Artisan Tripier Laurent Chiron

au marché Escudier (mardi, vendredi et dimanche), et au marché de Billancourt (mercredi et samedi).
Des spécialités tripières, tel ce pavé de hampe hachée comme du steak, ou ce rôti d'onglet de bœuf formé de deux gros morceaux réunis. Foie de jeune bovin de 8 à 12 mois, rognons de broutard, joues de veau pour blanquette, os à moelle, fromage de tête, gras double, queue de bœuf ficelée pour pot-au-feu...

8. Poissonnerie Boulogne-sur-Mer

11 bis, av. Jean-Baptiste Clément, 92100, tél. 01 46 04 12 87.
D'abord, il y a les poissons de ligne qu'on trouve rarement à Paris, tels le maigre, le bar moucheté ou le tassergal. Ensuite, les huîtres sont Gillardeau, fines de claires ou Normandes de Blainville, les langoustines vivantes, les oursins islandais carrément vifs et le bouquet bien là en saison. Enfin, on apprécie les quelques tables sur baie vitrée à la mine gentiment désuète de bord d'Atlantique. Petite ardoise (entre 12 et 28 € le plat) ou la possibilité de choisir son poisson directement sur l'étal.

9. Boucherie André

25, av. Jean-Baptiste Clément, 92100, tél. 01 46 05 07 55.
Ce boucher connaît intimement sa viande de bœuf, puisqu'il élève ses propres Rouge des prés à Sablé-sur-Sarthe. Celles-ci sont abattues à environ quatre ans, après avoir fait toute leur qualité bouchère. La maison est également réputée pour ses veaux de lait corréziens (allaités chacun par trois vaches plutôt que nourris à la poudre). C'est dans cette atmosphère bardée de médailles agricoles, de carreaux peints, de sciure et de crocs de boucher qu'un certain Hugo Desnoyer a fait ses premiers pas de chevillard.

10. Fromagerie Escudier

44, rue Escudier, 92100, tél. 01 46 05 14 85
www.planete-fromages.com
Véritable esthète en son domaine, Dominique Sellier affine lui-même plus de 200 variétés de fromages dépistées auprès de sa trentaine de fournisseurs fermiers, ainsi que dans quelques monastères (témoin ce chèvre Saint-Nicolas au goût de garrigue, produit par des moines orthodoxes). Dans ses fonds de rayons, plusieurs assemblages maison tels ce coulommiers aux abricots et baies roses, ou le camembert aux cèpes rissolés. Des sujets uniques également, parmi lesquels sa magnifique fourme de Valcivières vendue en exclusivité, et ses mozzarelles de bufflonne en provenance chaque mardi de Caserte et de Sorrente.

11. Le foie gras au Comte de Gascogne

89, av. Jean-Baptiste Clément, 92100, tél. 01 46 03 47 27.
Quoi de mieux que le savoir-faire d'un gastro pour vous arrondir un bon foie gras? Chez le chef étoilé Henri Charvet, on réserve 48 heures à l'avance pour une terrine pas hors de prix (environ 120 € le kilo) sans additifs ni conservateurs, à déguster rapidement donc. A noter ses recettes de foie gras aux trois poivres, miel-amande, infusé au thé vert et surtout fumé tout doux au bois de hêtre.

5. Issy-les-Moulineaux

6. Meudon

12. Boulangerie Morieux

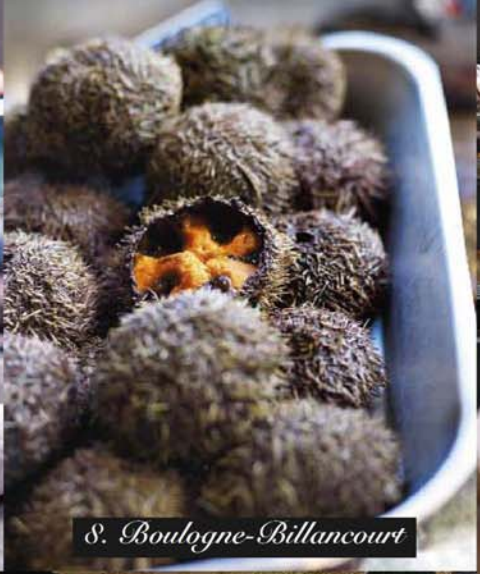
35, rue d'Aguesseau, 92100.
Même en plein coup de feu, Mickael Morieux est impérial dans son uniforme de vice-champion du monde 1999 de boulangerie. Egalement vainqueur de la Coupe de France en 2005, il n'oublie cependant pas ses produits d'appel, la baguette blanche et les croissants dont se régalent les habitants du quartier.

Versailles

13. Marc Iaconelli

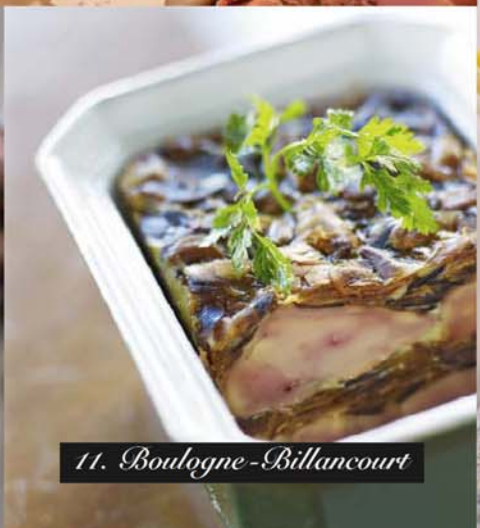
Marché Notre-Dame, dans le carré à la viande des Halles de Versailles, 78000, tél. 01 39 49 95 93.
Pas un seul caillou dans la botte de ce détaillant qui fait commerce des meilleures marchandises italiennes : pâtes fraîches maison, petites olives noires Taggiashe et d'autres super produits de Ligurie estampillés Elena Lingi (pesto, pâte d'olive), tresses de mozzarelle de bufflonne en arrivage le jeudi, toute la charcuterie péninsulaire. A retenir, le panettone de 10 kg à la coupe aux périodes de Noël et des sfogliatelle parfumées au sabayon ou au café expédiées de Sicile.

7. Boulogne-Billancourt

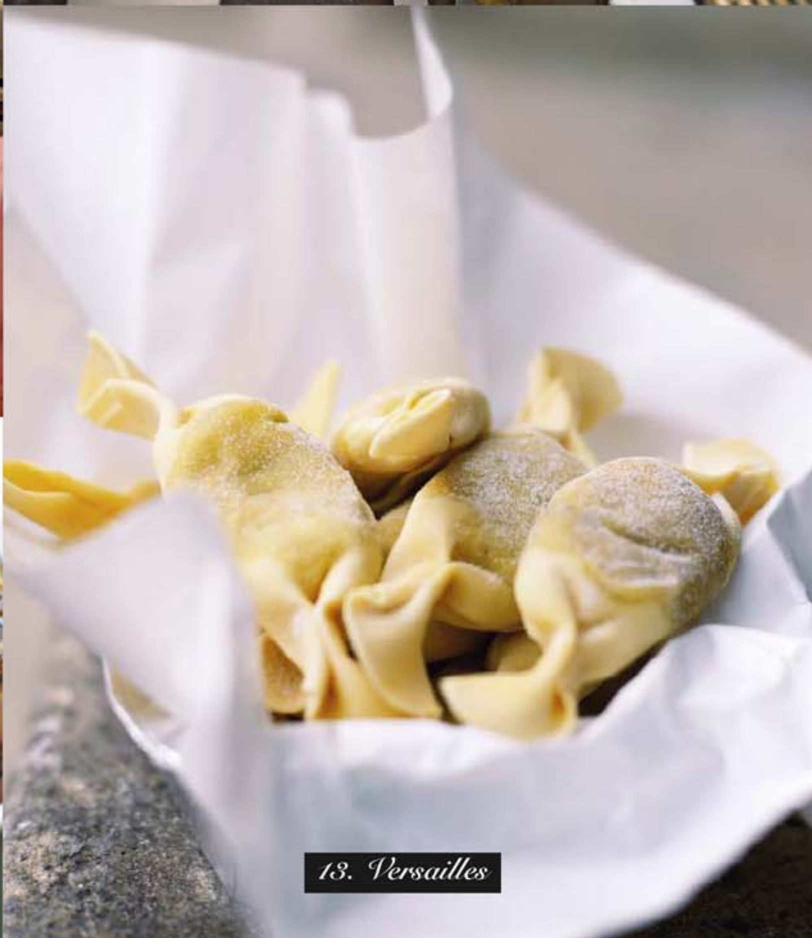

8. Boulogne-Billancourt

9. Boulogne-Billancourt

10. Boulogne-Billancourt


11. Boulogne-Billancourt

12. Boulogne-Billancourt


13. Versailles

Dayzebook.com

14. Versailles

15. Versailles

16. Saint-Cloud

17. Saint-Cloud

18. Saint-Germain-en-Laye

19. *Maisons-Laffitte*

20. *Maisons-Laffitte*

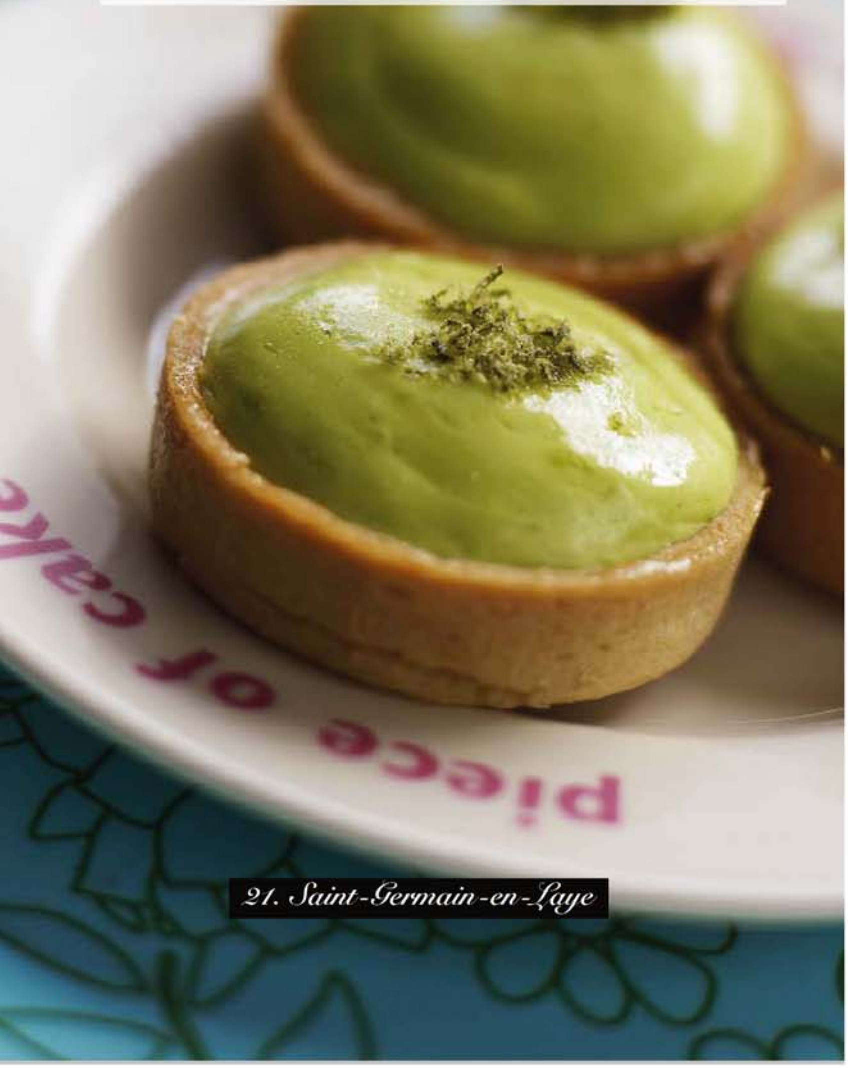
TARTELETTES PISTACHE

(4 pers.)
Dessert / Facile / Bon marché /
Préparation : 10 mn
Cuisson : 8-10 mn
Réfrigération : 4 h

1 pâte sablée
200 g de chocolat blanc pur beurre de cacao
200 g de crème fleurette
5 g de pâte à la pistache

Préchauffez le four à th. 6/180°. • Etalez la pâte et déposez-la dans des moules individuels beurrés (ou dans un moule de 22 cm). • Faites cuire au four 8 à 10 mn (ou 3 à 4 mn pour les petites). • **Pour la garniture :** Mettez le chocolat cassé en morceaux dans un bol. • Faites bouillir la crème avec la pâte à la pistache et versez sur le chocolat. • Mélangez délicatement à la main, puis à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser la crème. • Versez sur les fonds de tarte et laissez reposer au frigo 4 h. On peut saupoudrez de pistaches vertes concassées.

Dayzebook.com



21. *Saint-Germain-en-Laye*

Versailles

14 et 15. Le Potager du Roi
10, rue du Maréchal-Joffre, 78000, tél. 01 39 24 62 09.
www.potager-du-roi.fr
Sous la tutelle de l'Ecole nationale supérieure du paysage, ce superbe potager historique du château de Versailles ne fait certes pas dans l'agriculture biologique, mais on y trouve de nombreuses variétés fruitières et légumières, et un excellent jus de pomme.

Saint-Cloud

16. Les Gentlemen d'Epsom
Hippodrome de Saint-Cloud, accès face au 171, rue de Buzenval, 92210, tél. 01 47 71 98 55.
Laurent Ventura et Mathias Moncorgé-Gabin, ça ne vous dit rien ? Ne gardez que les patronymes, et vous pigerez pourquoi ces deux-là sont camarades depuis l'enfance. Mais chacun son dada, si le premier réagit plutôt à tartare et à côte de Brouilly, l'autre vibre aux termes de yearling et de paddock. Les compères se sont donc entendus pour reprendre cet établissement avec terrasse sur le champ de courses. Formule au déjeuner pour 23 €.

17. Le Garde-Manger
21, rue d'Orléans, 92210, tél. 01 46 02 03 66.
www.legardemanger.com
On croit qu'on va se louper sur la A13, et hop, le voilà tout de suite à droite, un bar à vin style Nappa Valley avec son carrelage ciment bistrotier et ses lampes piquées dans des usines ou des U-boot. La soirée fauve, vaporeuse, dégoupille pour vous une bouteille de Terres Burgondes signée Emmanuel Giboulot ou de Cornas biodynamique domaine Durand, alors que vous piochez dans le jambon montagnard de truie Arrosagarray, le pressé de chèvre et figues confites à l'huile de noix, ou la terrible terrine de foie de volaille maison à la confiture d'échalote.

Saint-Germain-en-Laye

18. Fromagerie Sébastien Dubois
16, rue de Poissy, 78100, tél. 01 34 51 00 66.
Certes, plus de 250 variétés de chèvres sont affinées en cave, et on y trouve du millefeuille de fourme au mascarpone et raisins secs, des chèvres aux figues et aux noix, du coulommiers à la melanosporum fraîche, du beaufort de chalet d'alpage... Mais le clou de cette dépendance de la galaxie Dubois (la famille élargie possède plusieurs crèmeries dans Paris), c'est le décor classé avec son vénérable guichet de gare, ses vieux compartiments froids en marbre, ses panneaux en stuc et l'authentique plafond en opaline.

21. Petit Gâteau
10, pl. de l'Abbé Pierre de Porcaro, 78100, tél. 01 39 73 33 60.
www.petitgateau.fr
La spécialité de ce ravissant atelier-boutique, c'est la mini-tarte préparée en flux tendu au cercle à entremets avec une déclinaison illimitée d'appareils (chocolat-praliné, paris-brest, pistache, façon mendiant, ganache, caramel-beurre salé, citron meringué...). Le week-end, ça part à pleines pelletées. Plein d'idées pour les fêtes anniversaires (sets à cupcakes, emporte-pièces, petits moules, des perles, des sucres, des vermicelles), et des ateliers enfants ou adultes pour réussir forêt-noire, salambo, charlotte ou fraisier.

Maisons-Laffitte

19 et 20. L'épicerie de Longueuil
28, av. de Longueuil, 78600, tél. 01 39 62 00 50.
A en croire le propriétaire de cet établissement centenaire, le rayon épicerie s'est étoffé au fil des nouvelles tendances de cuisines exotiques où, à mesure que passaient les modes mexicaine, indienne, chinoise, s'échouaient là par dizaines des sachets de curcuma, de cardamome, de maniguette, de galanga, de quatre-épices et de cinq-parfums, de poivres de Bornéo et de fèves de Tonga, de sarawak blanc et de sésame noir. On trouve de tout ici, du consommable ordinaire à la denrée rare : il y a une cave d'affinage, des conserves, des miels, des bières belges et munichoises, de bonnes références de vins (Riesling Hugel, Léoville Bartot, Cru Lamouroux...) et parfois des dattes en régime de 3 kg.

Nanterre

22. Chocolatier Gilles Cresno
14, rue du Télégraphe, 92000, tél. 01 47 28 46 07.
On est allé se paumer en plein Nanterre vert (sur un flanc du mont Valérien) pour débusquer ce lauréat du Meilleur chocolat Paris-Ile-de-France en 2006, juste un an avant Patrick Roger. Sûr qu'on n'arrive pas jusque-là en baguenaudant, mais il faut reconnaître qu'un jeune chocolatier qui se bat l'œil de la dernière mode du yuzu et du matcha, ça se mérite. Tout ce qui se vend ici est produit dans le petit labo en arrière-boutique, les truffes étonnamment légères, la ganache à la purée de melon, de fruit de la passion, de mangue, de cassis, les enrobages d'orange bio confite ou de gingembre frais râpé, les pralines anisées ou à la figue séchée... Etonnant bonbon au mojito et sa ganache aux jus, zeste de citron vert semi-confit et crème fraîche infusée à la menthe. Et une goutte de rhum.

Colombes

23. Cristal Benito
188 bis, rue Gabriel Péri, 92700, tél. 01 42 42 60 76.
www.cristal-benito.fr
Allez, même si elle sort quelque peu de la stricte bonne bouche, on ne résiste pas à vous livrer cette adresse-là. Il y a des meules au fond du passage qui taillent le cristal d'un poudrier, d'un flacon, d'un verre à whisky ou d'un œuf à caviar. A la demande de Caron, Bloomingdales ou d'un simple particulier, la pièce en cristal brut est ébauchée, biseautée, recroisée, polie ou dépolie, gémissante à l'ébréchure pour devenir belle.

Dayzebook.com

26. L'Atelier du Confiseur
3, av. Jean Jaurès, 92700, tél. 01 47 81 33 61.
www.atelierduconfiseur.fr
Pour un peu, on snoberait sa façade incolore, la rue quelconque dans son laisser-aller. Sauf qu'on parle ici du domaine réservé d'un maître-chocolatier du tonnerre, qui pousse la marotte du fait main jusqu'à confire lui-même ses agrumes, melons et bergamotes douces dans d'interminables bains de sucre, et dont les chutes garnissent tout de même les cakes aux fruits de Pierre Hermé, de Dalloyau ou de Ladurée. Le reste du temps, Remi Henry le passe à fignoler ses nouvelles splendeurs en sursis, feuilles de verveine et pétales de rose cristallisés, ganaches à l'eau minérale, ballotins de bordeaux vieilli en vieux fût, une gamme de chocolats apéritif assez démente (mendiants à la tomate-poivre-coriandre, tuiles au cumin-paprika, ganaches tapenade-huile d'olive, vraiment pas mal). Enfin, même barbouillé, ne déclinez pas une de ses truffes fabriquées avec de la crème fraîche encore chaude de la traite. En bouche, c'est quasiment du lait, et ça se garde mieux qu'une brique UHT.

Neuilly-sur-Seine

24. Cave Windsor
Marché Windsor (mercredi, vendredi et dimanche), 92200.
Excellente sélection de vins du caviste André Mani.

Asnières-sur-Seine

25. Le Couteau d'Argent
4, rue Maurice Bokanowski, 92600, tél. 01 47 93 86 37.
Voilà un boucher tellement exceptionnel qu'un comité de quartier s'est mobilisé pour sauver sa tête lorsqu'un méchant fonds d'investissement se la serait bien payée. Dedans, il y a de la musique, des éclairages en coin, des photos noir et blanc et une bibliothèque bleutée à trains de côtes, la vraie vitrine de ce spécialiste de la maturation des viandes. Ses dernières trouvailles ? Un élevage de bœuf de Kobe à Burgos dont il achète les carcasses fraîches en exclusivité, quand d'autres doivent se contenter de quelques morceaux débarqués sous vide de l'hémisphère sud. Il peut ainsi travailler sur tous les muscles de la bête, le rêve pour ce passionné qui intellectualise la coupe, prend les nervures à rebrousse chevron (on trouve ainsi une de ses inventions, la côte de Wagyu portion, à la carte du Meurice). Dernières livraisons, un cochonnet du Larzac de 12 à 14 semaines, une poularde égyptienne engraissée à la figue par Paul Renault, et son fameux french kilt, une noix de Black Angus d'Aberdeen bardée de lard de Colonnata.

22. Nanterre

23. Colombes

24. Neuilly-sur-Seine

Dayzebook.com

25. Asnières-sur-Seine

GANACHE À L'EAU MINÉRALE

(pour 30 truffes environ)

L'Atelier du confiseur

Dessert / Facile / Bon marché
Préparation : 30 mn / Cuisson : 5 mn
Réfrigération : 2 h

400 g de très bon chocolat noir
350 g de chocolat de couverture
150 g d'eau minérale de votre choix
100 g d'huile de colza - poudre de cacao

Cassez les chocolats en tout petits morceaux et mettez-les dans un saladier. • Mélangez l'eau et l'huile, versez-les dans une casserole et portez le tout à frémissements. • Mettez dans le bol d'un blender et mixez jusqu'à obtention d'une émulsion crémeuse. • Versez sur le chocolat et mélangez pour faire fondre celui-ci. • Laissez durcir à température ambiante jusqu'à l'obtention d'une pâte. • Façonnez vos boules de truffes et mettez-les au frais 30 mn sous un papier-film. • Roulez-les dans le cacao. Les truffes sont prêtes. • Vous pouvez les aromatiser au thé Earl Grey en le faisant infuser 2 h dans le mélange huile-eau, y compris pour d'autres parfums, cannelle, cardamome, etc., selon votre goût.

26. Colombes

Salons des Vins
des Vignerons Indépendants

• LILLE GRAND PALAIS
du 20 au 23 novembre
• PARIS PORTE DE VERSAILLES
du 26 au 30 novembre

INVITATION
POUR 2 PERSONNES
SUR PRÉSENTATION
DE CETTE ANNONCE
À L'UN DES SALONS

Préparez votre visite sur notre site :
www.vigneron-independant.com

CUISINE.TV · wéo · Chérie FM · LA VOIX DU NORD · Direct Lille · Cuisine et Vins de France · CAP 24 · BFM RADIO

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

V12112_EATD.pgs 10.21.2009 16:12

Saint-Denis

27. René Kersanté
Marché de Saint-Denis, 93200 (mardi, vendredi et dimanche matin) sous la halle couverte, et marché de Stains (mercredi et samedi).
Ce paysan d'origine bretonne cultive le dernier quartier maraîcher aux portes de Paris.

Le-Pré-Saint-Gervais

28. Le Pouilly-Reuilly
68, rue André Joineau, 93310, tél. 01 48 45 14 59.
C'est ici que se planque la petite couronne quand elle n'a plus assez de nerfs pour une excursion outre-périf'. Cet ancien bougnat aux murs dévorés par de grands miroirs, hérissés de becs de gaz, au papier peint gaufré, au joli colimaçon et aux vieux compartiments à glace, fait l'effet d'un rescapé dans ce faubourg arrangé à coups de bétonneuse. Christian Millet, fils du célèbre millefeuilletier de la rue Saint-Dominique, dans le 7e arrondissement de Paris, propose de solides menus du jour, ris de veau escalopé aux morilles, rognons entiers aux échalotes et grenailles, saucisson pistaché et ses pommes à l'huile, et un baba aux raisins de Corinthe zestés d'orange et de citron.

Saint-Ouen

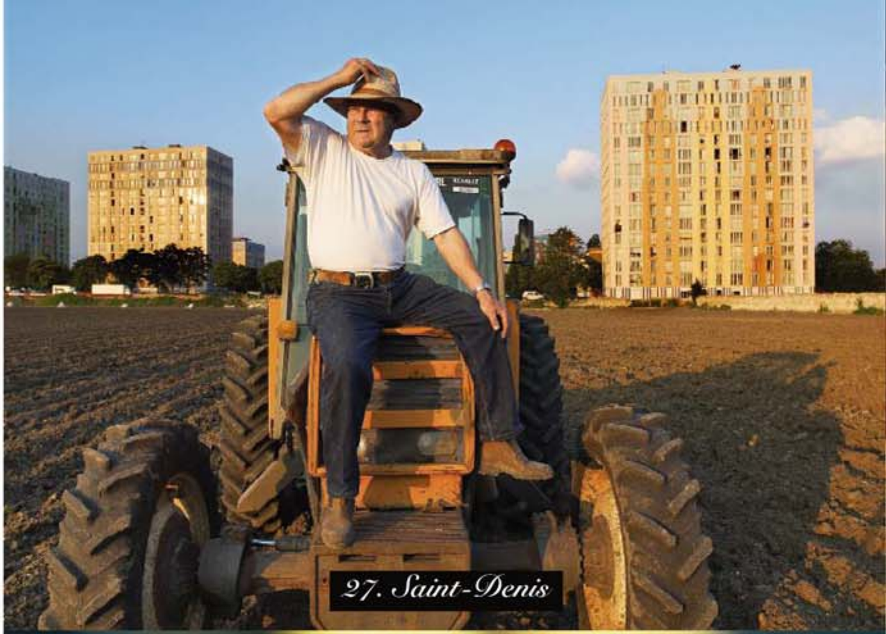
29. Chez Serge
7, bd Jean Jaurès, 93400, tél. 01 40 11 06 42.
www.restaurant-chez-serge.com
Un stoppeur à l'entrée annonce que le menu a baissé de 32 à 23,90 €, soit bien plus que la réduction de la TVA. Tiens donc. Et c'est à Saint-Ouen, ouvert sans coupure de 7 h 30 à 23 h. Le décor au moins ne vous corrigera pas le magnificat : nappes vichy sur tables en formica, rideaux à fleur, appliques de campagne et pompe à bière en porcelaine. Mieux, la patronne assure que tout est fait sur place, le saumon fumé, le foie gras de canard et d'oie, les couteaux en persillade, et l'éclair au café géant. On peut pignocher au bar en sirotant le cru d'un petit producteur du Beaujolais, comme ce Morgon Vieilles vignes de Pierre Savoy.

Dayzeboo

Montreuil

30 et 32. Le Comptoir de la Safa.
130, rue de Rosny, 93100, tél. 01 42 87 20 20.
C'est l'outlet de la Société anonyme de fumaison alimentaire, l'une des dernières authentiques saurisseries de poisson en France. On s'y écharpe à Noël pour du saumon sauvage fumé à froid vendu deux tiers moins cher que chez le détaillant (57 € le kilo non débité), comme ces bestioles de la Baltique ou des eaux norvégiennes, avec leurs hématomes, leur viande pâle, fondante, quasi giboyée. Depuis que les locaux ont déménagé à Choisy, la maison produit aussi son tarama, la boutargue ou du caviar de saumon bien ferme, loin des œufs faiblards et trop salés vendus en grandes surfaces.

31. Villa9trois
71, rue Hoche, 93100, tél. 01 48 58 17 37.
www.villa9trois.com
Auteur à succès des phénomènes Ripailles et Cochon&Fils, le chef Stéphane Reynaud tient table ouverte dans ce petit carré vert de la banlieue rouge, idéal pour les amoureux avides de fricassées de museaux. On nous a conseillé un rouge d'Irancy fort doux pour colorier les blancs de ce pot-au-feu servi à même la fonte, avec son échine demi-sel, sa poitrine fumée à l'alsacienne et sa divine saucisse confite. Fort heureusement, après cela le vacherin à l'armagnac et aux châtaignes ne cherche pas à se la jouer poids lourd.



27. Saint-Denis

ROGNONS DE VEAU *(4 pers.)*
Inspirée du bistrot Le Pouilly-Reuilly

Plat / Facile / Bon marché
Préparation : 5 mn / Cuisson : 20 mn
2 beaux rognons de veau entiers préparés par le boucher
2 c. à soupe d'huile d'arachide
30 g de beurre - 2 c. à soupe de cognac
4 échalotes - poivre noir du moulin

Préchauffez le four sur th. 6-7/210°. • Faites dorer 5 mn les rognons dans 2 c. à soupe d'huile sur toutes les faces et sur feu vif. • Disposez-les dans un plat à four avec sel et poivre et enfournez-les 15 mn. • Pendant ce temps, pelez et hachez les échalotes et faites-les revenir dans le beurre mousseux sur feu doux 10 mn en remuant souvent. • Otez la graisse des rognons et faites-les flamber avec le cognac. • Réservez les rognons avec les échalotes 5 mn dans le four éteint, recouvert de papier d'aluminium. • Servez avec des pommes de terre grenaille sautées à l'ail.

Dans votre verre :
Château Puech Haut servi à 15°.

28. Le Pré-Saint-Gervais

29. Saint-Ouen

30. Montreuil

31. Montreuil

32. Montreuil

Dayzebook.com

Chelles

33. Comptoir des Charcuitiers/ Marché de Chelles

av. de la Résistance, 77500, tél. 0820 300 500. (mardi, jeudi et dimanche matin ; un apiculteur y vend de l'excellent miel de ronce), www.comptoirdescharcuitiers.com
Jean Dijols collectionne les premiers prix, celui du meilleur fromage de tête, celui de la meilleure terrine de canard, celui des pieds-de-porc cuits... Son secret ? Des recettes campagnardes qu'il tient de son grand-père aveyronnais. Ici, pas de carottes râpées ou de bouchées à la reine, vous êtes venus pour les fritons, l'aligot, l'andouillette au couteau, le jambonneau mijoté au bouillon avec son os, la chiffonnade de groin fondante, la saucisse fraîche à griller, le jambon blanc moulé entier, sans additif pour le tenir, ou encore ses entremets de boudins blanc et noir, dont on apprécie le grammage millimétré.

Nogent-sur-Marne

34 et 36. Yohanne Bonnet
Marché de Nogent-sur-Marne, 94130 (jeudi et samedi matin), tél. 01 48 32 69 36.
Sous sa patte naît un excellent foie gras mi-cuit (148 €/kg), tout juste relevé de sel et de poivre, car l'alcool et les épices en inhiberaient les arômes de noisette. Préparé entier, puis moulé dans sa poche de lobes, le produit présente la consistance et la tenue d'une belle chair, loin de la texture broyée de certains foies gras inférieurs. Egalement boudin blanc de volaille, rillettes de canard, galantine de lapin, aiguillettes de canard en magret...

Dayzebook.com

Ivry-sur-Seine

35. Pizzas à emporter
Au carrefour des rues René Robin et Jean le Galleu, 94200.
Une vraie pâte fine et des ingrédients frais à prix imbattables (5,50 € entière, ou 1 € la part) ? C'est par ici, au cul de cette camionnette qui aimante chaque midi les gamins des collèges du coin. Attention, ça remballe à 13 h 30 pétante.

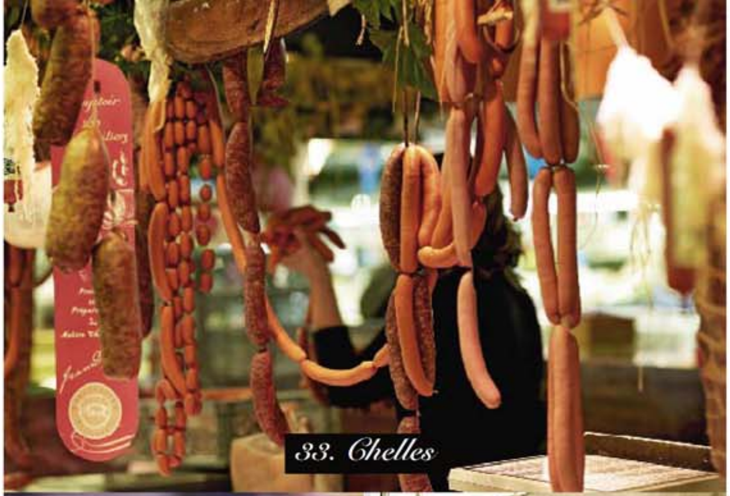
Chevilly-Larue

37. Le potager de la Congrégation du Saint-Esprit
12, rue du Père Mazurié, 94550, séminaire des Missions (mercredi et samedi matin de 8 h 30 à 11 h 30).
Dans ce discret covent garden aux portes de Rungis (dont on aperçoit les premières halles de l'autre côté du mur d'enceinte), depuis 35 ans le frère Florent chouchoute religieusement son demi-hectare de terre bien noire, l'un des derniers jardins cultivés dans un prieuré français. Certes, les légumes qu'il fait venir à l'ancienne (rien que du compost et des châssis) sont destinés au réfectoire. Toutefois, le moine propose ses surplus au public deux jours par semaine, sans froc de bure, mais les spartiates certifiées. En ce moment, oignons blancs, épinards, mâche, six variétés de choux, des carottes, des poireaux, du céleri, des blettes, des courges, et même du piment (dont raffolent paraît-il les sœurs hospitalières d'origines indienne et réunionnaise).

Bourg-la-Reine et Montrouge

38. Artisan charcutier Jean-Jacques Pétri
Marchés de Bourg-la-Reine, 92340 (mercredi et samedi) et de Montrouge, 92120 (jeudi et dimanche), tél. 06 80 14 01 68
Ce prodigieux maître charcutier ne travaille qu'avec du porc fermier de la Sarthe. Excellent boudin noir médaillé d'or en 2009, jambon à l'os coupé très finement, pas les copeaux habituels. Il a confié sa recette de pâté de foie à un ami charcutier, qui a gagné le premier prix au Concours agricole.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.


33. Chelles

34. Nogent-sur-Marne

35. Ivry-sur-Seine

36. Nogent-sur-Marne

37. Chevilly-Larue

38. Bourg-la-Reine

→ **retrouvez toutes les recettes sur www.elleatable.fr**

GAB_EATD_218_285.indd 155 27/10/09 9:41:25

COMMUNIQUÉ

Le Chocolat des Grands Chefs

Expert reconnu des artisans de renom, choisi par les plus grands chefs, Valrhona est, avant tout, le partenaire d'exception des professionnels. En tant que défenseur du goût, il était tout naturel que Valrhona partage également son expertise avec les gourmets. Planteur, sélectionneur, assembleur... Valrhona est aussi chocolatier ! Ses créations gourmandes aux recettes exclusives ont d'ailleurs fait de lui la référence du Grand Chocolat auprès de 12000 clients dans plus de 60 pays.

Dayzebook.com

EXPERT DES CACAOS FINS
Une exception cultivée dès la source

Les sourceurs Valrhona parcourent le monde entier pour trouver les cacaos les plus fins et développer, en partenariat avec les planteurs, des variétés aux arômes exceptionnels.

CRÉATEUR DE GOÛTS UNIQUES
Une exception objectivée par la maîtrise du goût

Chaque semaine, plus de 170 dégustateurs membres de 7 jurys d'analyse sensorielle veillent à la caractérisation et au contrôle permanents des produits... Une démarche unique qui permet à Valrhona de maintenir sa différence par le goût de produits inimitables.

CHOCOLATIER DES GRANDS CHEFS
Une exception confirmée par la création

Portée par la qualité de produits uniques, l'exception Valrhona se révèle pleinement dans des recettes exclusives où le goût triomphe ainsi que dans des initiatives où le talent se distingue. C'est ainsi qu'ont été lancés, parmi d'autres créations de renom, "le chocolat le plus amer du monde" (Guanaja en 1986), le premier chocolat Grand Cru (Caraïbe en 1987) ou encore le premier chocolat épicé salé (Xocopili en 2005) ; c'est également pour soutenir le talent qu'ont été créés l'École du Grand Chocolat Chocolat (1989), le club des artisans "Carré du Grand Chocolat" (1997), ou encore le Concours international de desserts de restauration C³ destiné à nos clients "Cercle des Chef" (2008).

www.valrhona.com

ALBA PEZONE

Alba Pezone a fait de son amour pour la cuisine un métier. Journaliste gastronomique, elle a ouvert à Paris une école de cuisine italienne, Parole in Cucina. A vos casseroles.

photos **Olivier Gachen** - réalisation **Sandrine Giacobetti**

« Mes grissini ne se dégustent pas chauds : ils sont bien meilleurs lorsqu'ils ont perdu toute leur humidité et que les arômes ont eu le temps de "diffuser" dans la pâte. »

Les trucs d'Alba

1 Les Napolitains disent que la pâte à pain est un être vivant… Ne vous découragez pas si elle se rétracte quand on l'étale, elle finira par se laisser faire avec un peu de persévérance. Avant de l'utiliser, mettez la pâte dans un saladier, couvrez-la d'un torchon et laissez-la reposer à température ambiante. Si vous l'achetez à l'avance, gardez-la au frigo.

2 Après les dix minutes de cuisson, laissez les grissini dans le four éteint, porte ouverte.

Les grissini peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.

MES GRISSINI *(pour 30-40 pièces)*

Divers / Facile / Bon marché
Préparation : 20 mn / Cuisson : 10 mn

250 g de pâte à pain crue (à commander chez votre boulanger)

Garniture

3-4 c. à soupe de parmesan fraîchement râpé
3-4 pincées de piment d'Espelette ou d'origan
2 c. café de graines de pavot
2 c. à café de graines de sésame - huile d'olive

Préchauffez le four sur th. 7-8/230°. • Séparez votre pâte en deux. Farinez votre plan de travail et étalez la première pâte, en rectangle, en une couche fine de 3-4 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. • Saupoudrez la moitié de la pâte avec un mélange de parmesan et de piment d'Espelette ou d'origan, puis arrosez d'un filet d'huile. • Rabattez bord à bord, la moitié non garnie sur la moitié garnie, pour bien coller les deux couches et faire sortir les bulles d'air. • Coupez en lanières de 1 cm de large sur le petit côté du rectangle. • Otez la farine du plan de travail et allongez dessus chaque lanière en la faisant rouler avec les doigts et sans la paume, du milieu vers l'extérieur, pour former des cordons de pâte torsadés. • Posez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez les grissini d'huile d'olive et enfournez-les pendant 10 mn. Ils doivent être bien dorés. • Recommencez avec la pâte restante avec une garniture de graines de pavot et de sésame. • Servez ces grissini à l'apéritif ou, pourquoi pas, en accompagnement du repas à la place du pain.

à table + **Essayez des grissini aux quatre épices (même proportion que le piment d'Espelette) pour accompagner un foie gras, ou à la fleur de sel (quelques grains) pour une soupe de potiron, de châtaignes, une salade.**
> En dessert, vous pouvez réaliser des grissini sucrés avec de la cassonade, un peu de vanille ou de cannelle. Dans tous les cas, vous pouvez ajouter un filet de miel de châtaignier.

Parole in Cucina, 5, impasse du Curé, 75018 Paris tél. 01 55 79 19 13. Et sur www.paroleincucina.com

➔ **toutes les recettes de Alba Pezone sont sur www.elleatable.fr**

FABRICATION 17:59:47 Octobre 21. 2009 V12117 EATD-FX.pdf

ELLE à table PASSIONS

Le presse-agrumes, La Chaise Longue

Bec verseur avec position stop.
Puissance 20 W.
ø 15 x H. 25 cm.
Coloris unique rouge.
LAJ11E702RO
29,90 €
dont 0,05 €
d'éco-participation.

29€90
le presse-agrumes

35€
le coffret
6 assiettes
à dessert

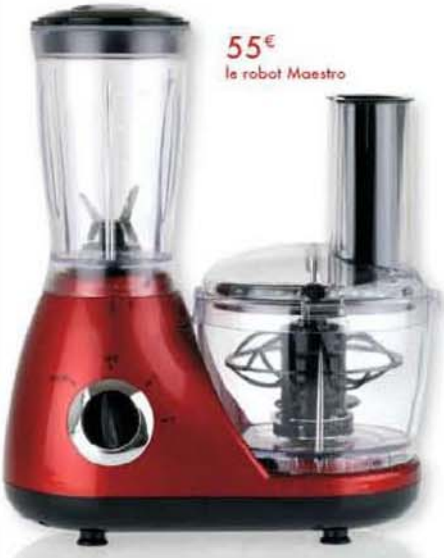
Le coffret 6 assiettes à dessert « les gourmandes », La Chaise Longue

Porcelaine. Ø 21 cm.
LAJ11E701 - **35 €**

en vedette

Le robot Maestro, La Chaise Longue

2 vitesses, mode pulse. Nombreux accessoires. Puissance 150 W. Capacité 400 ml et 750 ml. L. 24 x P. 13 x H. 31 cm. Coloris unique rouge.
LAJ11E703RO - **55 €**
dont 0,16 € d'éco-participation.



55€
le robot Maestro

La nappe de Noël et les serviettes, Jean-Vier

100 % coton jacquard avec fil lurex, traité anti-tâches. Lavage en machine 40°. Fabrication française.
Nappe 180 x 250 cm - LAJ11T499 - **165 €**
Serviette de Noël 42 x 42 cm - LAJ11T500 - **9,90 €**

165€
la nappe de noël

Day...

Le coffret 6 crumbles au foie gras et pain d'épices, Ducs de Gascogne

Fois gras de canard et pain d'épices, 6 verrines de 30 gr.
LAJ11T503 - **25 €**

25€
le coffret 6 crumbles

Grand Chef !

Le coffret Siphon Espumas, Mastrad

- 1 siphon 0,5 l pour des préparations chaudes, froides, salées ou sucrées, « espumas » et bien sûr l'incontournable chantilly « maison »... Corps aluminium. Réservoir 0,5 l. Livré avec 1 cartouche + 1 brosse de nettoyage + 2 embouts de décoration. Les cartouches sont en acier 100 % recyclable.
- 1 livre Mousses de la collection Les indispensables de Mastrad.
- 1 porte-siphon.
- 1 lot de 3 verrines double paroi pour conserver vos présentations à la bonne température. 100 ml.

LAJ11T497 - **99,90 €**
Boîte de 10 cartouches - LAJ11T274 **7,50 €**

99€90
le coffret
Siphon Espumas

Le coffret initiation foie gras, Ducs de Gascogne

1 foie gras de canard entier de Gascogne 90 gr, 1 bloc de foie gras de canard de Gascogne 70 gr, 1 spécialité de foie gras de canard à la pomme confite 90 gr, 1 crème de foie gras aux morilles parfumée au Jurançon 70 gr, 1 Côtes de Gascogne blanc moelleux 37,5 cl, 1 livre de recettes « Que faire avec un bocal de foie gras ? ». Présenté dans un coffret cadeau.
LAJ11T504 - **39,90 €**

À vous faire fondre

29€90
l'atelier du chocolat

L'atelier du chocolat, Simeo

Fondues au chocolat et moulages en un tour de main. Livré avec moules noël, pâques, fleurs, nounours..., piques à fondue, biberon de remplissage, fourchette et cuillère d'enrobage, louche, bâtonnets de sucettes. Récipient en céramique pour une température douce et homogène qui préserve les saveurs, compatible lave-vaisselle, 0,4 l. 70 W, 230 V. H. 14 x ø 16,5 cm.

LAJ11T505 - **29,90 €** dont 0,50 € d'éco-participation.

Dayzebook.com

19€90
le cook'in box
chocolats maison

Le cook'in box chocolats maison, Editions Marabout

Réalisez vous-même des chocolats maison grâce aux ustensiles fournis et aux conseils de Trish Deseine. 1 livre de 40 recettes de 72 pages, des moules à petits sujets en chocolat, 1 pince pour faire des orangettes, 1 triangle, 1 feuille guitare.

LAJ11T498 - **19,90 €**

26€90
le lot
de 2 moules
silicone

Le lot de 2 moules silicone « petit homme d'épices », ScrapCooking®

Silicone dernière génération 100 % Platinium, effet métallisé pour une parfaite cuisson. Résiste de - 60° à + 230 ° C. Livré avec une recette pour réaliser des chocolats fourrés. 1 moule pour les chocolats, 1 autre pour les gâteaux.

LAJ11T501 - **26,90 €**

Design graphique : de sejl - Photos non contractuelles

3 FAÇONS DE COMMANDER

TÉLÉPHONE : de 9h à 19h sauf le samedi de 10h à 18h

N° Indigo 0 825 08 40 04 (0,15 € TTC/MN)

DE L'ÉTRANGER : 00 33 2 47 31 25 75

Paiement par CB uniquement.

COURRIER : Bon à retourner à : Boutique ELLE-PASSIONS 37932 TOURS Cedex 9, avec votre règlement, libellé à l'ordre d'ECEP.

INTERNET : www.ellepassions.com

ELLE à table PASSIONS

BON DE COMMANDE

N° de client :

Nom :

Prénom :

Adresse :

Ville :

Code postal :

Tél :

E-mail :

☐ **Oui, je désire profiter de l'offre ELLE-PASSIONS et je commande :**

Produit	Références	Qté	Prix unitaire	Prix total
Le presse-agrumes	LAJ11E702RO		29,90 €	€
Le coffret 6 assiettes à dessert	LAJ11E701		35 €	€
La nappe de Noël	LAJ11T499		165 €	€
La serviette de Noël	LAJ11T500		9,90 €	€
Le coffret Siphon Espumos	LAJ11T497		99,90 €	€
Le robot Maestro	LAJ11E703RO		55 €	€
Le coffret 6 crumbles	LAJ11T503		25 €	€
Le coffret initiation foie gras	LAJ11T504		39,90 €	€
L'atelier du chocolat	LAJ11T505		29,90 €	€
Le cook'in box chocolats maison	LAJ11T498		19,90 €	€
Le lot de 2 moules silicone	LAJ11T501		26,90 €	€
Boîte fiche recette plastique	LAJ11EC00BC		11,90 €	€
6 intercalaires (boîte recette)	LAJ11EC0400		5 €	€
200 étuis (boîte recette)	LAJ11EC0300		7 €	€
1 boîte fiche recette + 200 étuis + 6 intercalaires	LAJ11EC00LBC		~~23,90 €~~ 20,90 €	€
Le livre ScrapCooking®	LAJ11T502		14,90 €	€
Frais d'envoi *(Dom-Tom et étranger - frais d'envoi sur demande)*				+7,50 €
	Total en euros			€

Offre valable jusqu'au 15/02/2010
Délai de livraison : 15 jours

Je joins mon règlement *(libellé à l'ordre d'ECEP)* :

☐ Chèque bancaire ou postal ☐ CB ☐ Mandat lettre

N° CB :

Date de validité : Clé de contrôle : (3 chiffres au dos de la CB)

☐ Ma commande atteint 75 €, je paye en 3 fois, sans frais et vous autorise à débiter ma carte bancaire.

Signature :

Le 1er tiers (majoré des frais d'envoi) est prélevé le jour de l'envoi de la marchandise et les deux autres mensualités, les deux mois suivants.

OFFRE SPÉCIALE
1 boîte
+ 200 étuis
+ 6 intercalaires
20,90 € ~~23,90 €~~

Le livre ScrapCooking® la magie de Noël Éditions Mango

Des gâteaux de Noël magiques grâce à une décoration très facile. Couverture reliée avec dos toilé, 96 pages, 220 x 200 mm.

LAJ11T502 - **14,90 €**

Afin de mieux vous connaître : Etes-vous abonné(e) ☐ oui ☐ non

Date de naissance :

Siège social : ECEP, 149, rue Anatole-France, 92 592 Levallois-Perret Cedex

Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification de vos coordonnées qui, sauf opposition écrite de votre part, pourront être cédées à des organismes extérieurs (loi du 06.01.1978). Vous disposez d'un droit de rétractation de 7 jours à réception de la marchandise, sauf dans les cas où cette obligation n'est pas applicable.

Charte Qualité fevad

Château Durfort-Vivens Entre tradition et modernité

Fidèle à son histoire et à son terroir, tout en s'ouvrant aux moyens techniques les plus innovants, le château est plus que jamais présent sur le territoire de Margaux. Retour à l'édition originale de l'étiquette de 1855, création d'une carte géologique décamétrique, pour obtenir une maturité optimale du raisin sur chaque micro-terroir, nouveaux chais et cuviers dotés d'un outil ultra-moderne de gestion des fermentations, autant d'initiatives illustrées par leur nouveau site **www.durfort-vivens.com** En vente chez les cavistes.

L'Atelier des Sens

Préparer les fêtes en douceur

L'Atelier propose des cours de cuisine originaux pour des repas de fête qui laisseront vos invités bouche bée : préparer son foie gras, ou son réveillon quand on se sent nul(le)s ; créer des réveillons malins pour petits budgets, etc. Débutants ou fins cordons-bleus, classiques ou férus de tendances gastro, nos chefs vous donneront les clés pour épater vos invités ! Dates des cours et réservation sur **www.atelier-des-sens.com**

Cook & Coffee Un espace démonstration de prestige pour Kenwood et DéLonghi

Dédié à la détente, au plaisir et à la découverte, ce lieu original et convivial vous permet de découvrir les différents univers Kenwood et DéLonghi et de tester les principaux produits emblématiques. Des îlots de cuisine équipés des robots Kenwood, dont le tout nouveau Cooking Chef, sont à votre disposition. Côté DéLonghi, vous pourrez déguster gracieusement un café en découvrant tous les robots de la marque, même ceux inédits en France. **Ouverture mi-novembre. 3, rue Paul Cézanne, 75008 Paris.**

Beka Gamme d'ustensiles Eco-Logic totalement respectueuse de la santé et de l'environnement

Processus de fabrication entièrement propre et non polluant, la Technologie Pure de Beka propose des poêles et des sauteuses avec un revêtement anti-adhésif intérieur en céramique et un corps de cuisson extérieur en aluminium forgé durci offrant une qualité unique de résistance. Poêles entre 57 et 86 €, sauteuse, 99,90 €. Dans les grands magasins et magasins spécialisés Paris et province. Infos sur **www.eco-beka.com**

Options

Pour des tables somptueuses...

Pour les fêtes, le site de vente en ligne d'accessoires de décoration de table Options met en scène des ambiances de Noël ou de nouvelle année sur des thèmes tels que « Noël chic », « comme dans un conte », « fantaisie or ou argent », « norvégien », « polaire », « Black & White », etc. Tous les éléments de déco pour créer votre univers personnalisé sont en vente sur le site **www.e-options.net**

Gruyère AOC suisse

Une référence gastronomique

Outre le savoir-faire ancestral des maîtres fromagers et des affineurs de l'appellation, la finesse exceptionnelle et le goût unique du Gruyère AOC suisse sont les fruits d'un lait cru de première qualité, issu de vaches nourries d'herbe en été et de foin en hiver, sans OGM, sans additif ni ensilage. Toutes les infos sur **www.fromagesdesuisse.com**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

ABONNEZ-VOUS À ELLE à table

1 AN d'abonnement
6 numéros grand format (21€)
+
2 mini-cocottes
en porcelaine (16€)

Soit **22 €** d'économie

pour vous,
15€
seulement
au lieu de ~~37~~ €

GOUTAL AGENCE TÉ

Cocottes en porcelaine avec couvercle et 2 anses de chaque côté. Usage : four traditionnel jusqu'à 250°, micro-ondes et lave-vaisselle. Couleurs : gris taupé et noir. Dimension : diamètre : 9,8cm, hauteur : 8cm.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Bulletin à renvoyer sous enveloppe non affranchie à **ELLE à table - Libre réponse n° 90187 - 59789 Lille cedex 9**

ET429

❑ **OUI,** je désire m'abonner à ELLE à table grand format
1 AN - 6 numéros + les 2 mini-cocottes en porcelaine
pour **15€ seulement** au lieu de ~~37~~€,
SOIT 22€ D'ÉCONOMIE.

Ci-joint mon règlement par :
❑ chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table
❑ CB N° |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|
Expire le : |_|_| Mois |_|_| Année

Signature

Nom :
Prénom :
Adresse :
Code postal : |_|_|_|_|_|
Ville :
Tél. |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|
E-mail : @

J'accepte que mon adresse e-mail soit utilisée à des fins commerciales par ELLE à table : ❑ et ses partenaires : ❑.

Offre valable 2 mois, exclusivement réservée à la France métropolitaine. Après enregistrement de votre règlement, vous recevrez sous 4 à 8 semaines environ votre 1er numéro de ELLE à table grand format et sous 4 à 6 semaines environ les 2 mini-cocottes par pli séparé. Vous pouvez acquérir séparément chaque numéro de ELLE à table grand format au prix de 3,50€ et les 2 mini-cocottes au prix de 16€ dans la limite des stocks disponibles. Si vous n'êtes pas satisfait, nous vous remboursons immédiatement les numéros restant à servir sur simple demande. Informatique et Libertés : le droit d'accès et de rectification des données concernant les abonnés peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs. Hachette Filipacchi Associés - 149, rue Anatole France - 92534 Levallois-Perret cedex - RCS Nanterre B 324 286 319 - Tél. : 01 45 36 77 30.

Petit Bateau et l'agence BETC remportent à nouveau le Grand Prix de la Publicité Presse Magazine décerné par l'APPM. Ce 24ème Grand Prix est aussi celui de la fidélité d'une marque et d'une agence pour la Presse Magazine, espace privilégié où l'on peut encore et toujours, d'un simple regard, faire beaucoup de bruit.

LOLA 42 MOIS

★ BETC EuroRSCG 542 860 129 RCS Troyes

WWW.PETIT-BATEAU.FR

WWW.PRESSEMAGAZINE.COM

FABRICATION 12:24:09 Octobre 21. 2009 V12096 EATD-FX.pdf 3LE • Visuel LOLA : 218 x 285 mm PP • Q • Remise 20/10 • Parution du 20/10/2009

ELLE à table

Président d'honneur Daniel Filipacchi
Direction de la rédaction Sandrine Giacobetti
Rédaction en chef Sandrine Giacobetti
Direction de la création Yves Goube
Direction artistique Virginie Demachy
Secrétariat de rédaction Hélène Mallein
1re Secrétaire de rédaction
Assistante de rédaction Hélène Mörch-Bernard
Collaboration : Josette Theilot (maquette)
Natacha Arnoult - Julien Bouré - Michel Creignou - Clotilde Dusoulier - Frédérique de Granvilliers - Marie Leteuré - Véronique Liégeois - Claude Malbec - Dominique Malet - Elodie Rambaud - Emmanuelle Robin
Rédaction en chef technique Didier Fretel
Photothèque Sylvie Garnier
Promotion Relations Extérieures Carole Prud'homme
Label Claude Hovhanessian Gandillon, Directrice
Marketing Direct Sandrine Mascle, Directrice
Charlotte Bouché,
assistées de Céline Péronnet
Diffusion Antoine Boiron, Directeur des ventes
L. Félix-Faure - N. Sacher
Rédaction 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex. Tél. 01 41 34 66 87 Fax. 01 41 34 67 10.
E-mail : courrier.elleatable@lagardere-active.com
Lagardère Active International
Directeur général Jean de Boisdeffre
Fabrizio Lo Cicero, Directeur délégué
Bernard Seux, Directeur opérations réseaux
Mathilde de Noes, Responsable syndication
Cristina Romero, Responsable productions

Publicité : Lagardère Publicité
31, rue du Colisée, 75008 Paris.
Constance Benqué, Présidente
Philippe Pignol, Directeur Général
Séverine Boutry, Directrice Commerciale
Sophie Rougeot, Directrice de publicité
Samira Djelti, Assistante de publicité (tél. 01 53 96 33 43)
Nathalie Felix-Cuellar - Stéphanie Van Troeyen - Sophie Goussu
Fabrice Guillemain - Sophie Lefèvre-Tantet - Delphine Minor
Emmanuelle Hermant - Jeanne Paillet - Sandrine Tusseau

ELLE à table est édité par Hachette Filipacchi Associés, SNC au capital de 78300 €.
Siège social : 149, rue Anatole-France, 92534 Levallois-Perret Cedex.
Associés : Hachette Filipacchi Presse, Publications France Monde
Directeur Général des publications : Bruno Lesouëf
Directeur Général des rédactions : Christian de Villeneuve
Directeur de la publication : Bruno Lesouëf
Editeur : Philippe Khyr
Directrice déléguée : Valérie Meyer-Cazeaux

Les marques ELLE® et À TABLE™ sont la propriété de Hachette Filipacchi Presse.
Hachette Filipacchi Associés est une filiale de Hachette Filipacchi Médias SAS.

Président du directoire : Didier Quillot

Tous droits de reproduction réservés.

Prépresse : Hafiba.
Imprimé en France par Printed Alliance
53000 Laval
Dépôt legal : 4e trimestre 2009.
© par Hachette Filipacchi Associés. ISSN 1293-5948.
Commission paritaire : 0309 K 78786.
RCS Nanterre B 324 286 319.

Audience mesurée par AUDIPRESSE

ISSN : 1293-5948

La reproduction, même partielle, des articles et illustrations parus dans ELLE à table est interdite. ELLE à table décline toute responsabilité pour les documents remis. Les manuscrits non insérés ne sont pas rendus. Les indications de marques et les adresses qui figurent dans les pages rédactionnelles de ce numéro sont données à titre d'information sans aucun but publicitaire. Les prix peuvent être soumis à de légères variations.

ABONNEMENTS
BP 50002 - 59718 LILLE Cedex 9, tél. 01 45 36 77 30.
Fax 01 41 34 93 90. **e.mail** : abonnementselleatable@cba.fr.
Tarifs France (1 an/6 numéros) 17 €.
Etranger : nous consulter au tél. 01 45 36 77 30.
Anciens numéros, tél. 03 20 12 86 01 (3,50 € par numéro, 1,10 € de port).

INDEX DES RECETTES

Le picto renvoie à nos fiches-recettes, p. 170

ENTREES

p. 96 Bouchées vermicelles et foie gras
Ceviche de daurade
p. 38 Chips de radis noir, crème au saumon
Crevettes frites
p. 96 Foies de volaille à tartiner
p. 83 Œufs en gelée, saumon fumé, citron vert
p. 123 Palmito tomato & palmito pesto
p. 117 Pousses d'épinards, mangue et langoustines
Religieuses à l'Appenzeller
Saint-Jacques rôties au jambon de Parme
Saumon mariné
Tartare de poissons fumés et lamelles de pomme
Terrine de foie gras aux fruits secs
Veloutés de légumes, foie gras et copeaux de jambon
p. 38 Verrines de purée vitelotte au roquefort

PLATS

PÂTES, RIZ ET LÉGUMES

p. 89 Gratin de potimarron
p. 124 Mesclun aux herbes et aux oranges
Mini-soufflés de carotte et potimarron au cumin

POISSONS ET CRUSTACÉS

p. 117 Lotte au lait de coco, riz noir Vénéré

VIANDES ET ŒUFS

p. 96 Chapon à la crème
p. 36 Chapon rôti au thym
p. 96 Daube de chevreuil
p. 96 Filet de bœuf aux herbes
Pain de viande aux œufs
Pies à la volaille et aux champignons séchés
p. 36 Pintade aux fruits secs
p. 89 Poularde au citron et beurre de basilic
Poularde farcie et purée de céleri aux truffes
p. 152 Rognons de veau
p. 26 Tsukune
p. 98 Assiette de fromages bizarre
p. 92 Boules chocolat-pistaches
Brioches pralinées de Victorine
Brochettes de fromages et mâche à l'huile de truffe
p. 108 Bûche aux poires, jus de grenade crème vanille
p. 98 Choux à la crème de cacahuète chocolat café
Crèmes vanille, Carambar ou chocolat
p. 126 Etoiles des neiges
p. 102 Fruits secs et graines aux épices
p. 151 Ganache à l'eau minérale (recette de l'atelier du confiseur)
p. 108 Gâteau au chocolat noir et blanc, crème de framboise
p. 104 Gâteau au chocolat recette de base
p. 108 Gâteau chocolat caramel beurre demi-sel
p. 92 Îles flottantes roses, tuiles minute
p. 134 Macaron au chocolat amer PH
p. 108 Mendiants comme un brownie
p. 119 Mini-tatins de pommes, poires et mangue, sorbet champagne rosé
p. 108 Moelleux au chocolat, perles de groseilles
p. 28 Mousse au chocolat blanc de Jacques Genin
p. 98 Mousse au citron, riz au lait et fruits rouges
p. 103 Mousse croquante aux gavottes
p. 103 Nougatine aux graines
p. 72 Pains de fruits de l'Avent
Petits pots de chocolat à la marmelade
p. 98 Poires au jus de cranberry
Roses de Noël aux épices
p. 132 Soufflés glacés au roquefort, salade d'herbes et brioche toastée
p. 149 Tartelettes pistache

DIVERS ET BOISSONS

p. 102 Beurre aux algues et vinaigrette aux épices
p. 158 Gressini d'Alba Pezone

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

retrouvez toutes les recettes sur **www.elleatable.fr**

BEAU&BON p. 8-9
Machine Magimix Essenza Crystal Edition et tasses Bernardaud pour Nespresso, points de vente et infos sur www.nespresso.com

BEAU&BON p. 11
Musique classique
A la Mère de Famille, tél. 01 47 70 83 69, et www.lameredefamille.com.
Le « 33 » (laboratoire de A la Mère de Famille), 33, rue du Faubourg Montmartre, Paris 75009.
Coffret Le Rituel par Christian Dalloyau, tél. 01 42 99 90 00 et www.dalloyau.fr
Lauboutin, en vente chez Colette, 213, rue Saint-Honoré, Paris 75001 (tél. 01 55 35 33 90), chez Lavinia (tél. 01 42 97 20 20) et à La Grande Epicerie de Paris, 38, rue de Sèvres, Paris 75007.
My Cointreaupolitan Box, en vente chez Lavinia, 33, bd de la Madeleine, Paris 75001, tél. 01 42 97 20 20.
Pocket Canderel par Bernardaud, en vente chez Colette (213, rue Saint-Honoré, Paris 75001, tél. 01 55 35 33 90) et à la Boutique Bernardaud (11, rue Royale, Paris 75008, tél. 01 47 42 82 66).
Electro-Pop
Arnaud Delmontel, adresses des pâtisseries sur www.arnaud-delmontel.com et tél. 01 48 78 29 33 pour les livraisons.
Galeries Lafayette, adresses sur www.galerieslafayette.com
La Grande Epicerie de Paris, 38, rue de Sèvres, Paris 75007, tél. 01 44 39 81 00.
Lékué, points de vente au 01 40 13 01 23 ou sur www.lekue.fr
Monoprix, adresses sur www.monoprix.fr
Thiriet, liste des magasins sur www.thiriet.com et tél. 0811 900 000.
Rock'n Roll
Freixenet, www.freixenet.fr
Hédiard, www.hediard.fr
Jean-Paul Hévin, www.jphevin.com
L'Atelier du Vin, tél. 03 44 07 07 11 et www.atelierduvin.com
Lafayette Gourmet, 40, bd Haussmann, Paris 75009.
La Grande Epicerie de Paris, 38, rue de Sèvres, Paris 75007, tél. 01 44 39 81 00.
Monoprix, liste des magasins sur www.monoprix.fr
Sushishop, 0826 826 826 et sur www.sushishop.fr
Disco
Bombay Arabesque, en vente au Lafayette Gourmet et par correspondance au 0810 070 060.
Fauchon, 26, place de la Madeleine, Paris 75008.
Galeries Lafayette, www.galerieslafayette.com.
Geneviève Lethu, infos au 05 46 48 40 00. Et sur www.genevievelethu.com

V12127_EATD.pgs 10.26.2009 14:08

Le « 33 » A la Mère de Famille,
33, rue du Faubourg Montmartre,
Paris 75009, tél. 01 47 70 83 69.
Monoprix, sur www.monoprix.fr
Nespresso, 119, av. des Champs-Elysées, Paris 75008.

World Music

Arnaud Delmontel, www.arnaud-delmontel.com
Fortune Cookies Emily's, vente en ligne
sur www.nova-epicerie.com
Le Coq noir, vente en ligne sur www.le-coq-noir.com,
à La Grande Epicerie de Paris et dans les magasins Alinea.
Pommery, www.pommery.com et tél. 03 26 61 62 63.
Zwyer Caviar, www.zwyercaviar.com et tél. 01 47 20 53 36.

Love Songs

Angelina, 226, rue de Rivoli, Paris 75001, tél. 01 42 60 82 00.
Espace Cook & Coffee, 3, rue Paul Cézanne, Paris 75008.
Jean-Charles Rochoux, 16, rue d'Assas, Paris 75006,
tél. 01 42 84 29 45 et www.jcrochoux.fr
Le Palais des Thés, adresses et vente par correspondance sur
www.palaisdesthes.com, et tél. 01 43 56 90 90.
Monoprix, www.monoprix.fr
My Cointreaupolitan Box, en vente chez Lavinia,
33, bd de la Madeleine, Paris 75001.

Dégustation chocolats

A la mère de Famille, adresses au 01 47 70 83 69
et vente en ligne sur www.lameredefamille.com
Christophe Roussel, points de vente
sur www.roussel-chocolatier.com
Daskalidès, points de vente sur www.daskalides.com
Jacques Genin, 133, rue de Turenne, Paris 75003,
tél. 01 45 77 29 01.
Jean-Charles Rochoux, 16, rue d'Assas, Paris 75006,
tél. 01 42 84 29 45 (expédition France entière).
La Maison du Chocolat, 52, rue François 1er, Paris 75008.
Vente en ligne sur www.lamaisonduchocolat.com
Patrice Chapon, points de vente sur www.chocolat-chapon.com
Patrick Roger, adresses et vente en ligne
sur www.patrickroger.com

LES AVENTURES DE CLOTILDE p. 26

Site de Clotilde chocolateandzucchini.com
Jacques Genin, 133, rue de Turenne, 75003 Paris,
tél. 01 45 77 29 01.
Philippe Conticini, La Pâtisserie des rêves,
93, rue du Bac, 75007 Paris, tél. 01 42 84 00 82.
Valrhona, 35 %, « Ivoire », en tablette de 250 g,
en vente dans les épiceries fines et à La Grande Epicerie de Paris,
38, rue de Sèvres, 75007. www.valrhona.com

CONSEILS CADEAUX, QU'Y A-T-IL POUR VOUS SERVIR ? p. 52

107 Rivoli, tél. 01 42 60 64 94.
Alessi, www.alessi.com
Angel des montagnes, www.angeldesmontagnes.com
Asa, www.asa-selection.de
Atypyk, www.atypyk.com
Bonjour mon Coussin, www.bonjourmoncoussin.com
Dalloyau, tél. 01 42 99 90 00.
Deshoulières, www.deshoulieres.com
Dyptique, tél. 01 56 81 17 00.
Esprit de Thiers, www.espritdethiers.fr
Fauchon, tél. 01 70 39 38 00 et www.fauchon.com
Fleux, tél. 01 42 78 27 20.
Fragonard, tél. 04 92 42 34 34.
Jadis et Gourmande, www.jadisetgourmande.fr
KitchenAid, infos au 0800 600 120.
La Grande Epicerie de Paris, tél. 01 44 39 81 00.

Dayzebook.com

V12128 EATD.pas 10.26.2009 12:26

Ladurée, tél. 01 40 75 08 75.
Lalique, www.lalique.com
Le Bon Marché Rive Gauche, tél. 01 44 39 80 00.
Le Palais des Thés, www.palaisdesthes.com
Les Petites Emplettes, tél. 09 51 68 17 57 et www.lespetitesemplettes.com
Les Petites Productions, www.petites-productions.com
Lexon, www.lexon-design.com
Manta design, www.mantadesign.eu
Mariage Frères, tél. 01 43 47 18 54.
Mazet, www.mazetconfiseur.com
Monoprix, www.monoprix.fr
Oliviers &Co, www.oliviers-co.com
Patrick Roger, www.patrickroger.com
Pied de Poule, www.pieddepoule.com
Publicisdrugstore, tél. 01 44 43 75 07.
Raynaud, tél. 01 40 17 01 00.
Reine Mère, www.reinemere.com
Sam Concept Store, tél. 01 42 77 12 82 et www.samconceptstore.com
The Conran Shop, tél. 01 42 84 10 01.
Villeroy & Boch, www.villeroy-boch.com
Virages, tél. 01 78 42 36 44 et www.virages.fr
WMF, tél. 01 44 74 18 81.
Zwilling, tél. 01 42 68 88 00 et www.zwilling.com

Dayzebook.com

L'OR DES ENCAS p. 46

Jean-Christophe Rousseau : La Maison de la dorure, 87, avenue Daumesnil, Paris 75012, tél. 01 44 75 96 96 et www.lamaisondela dorure.com
Charrier Feuilles d'or, tél. 01 45 40 05 15 et www.feuillesdor.com
Disponible aussi à La Grande Epicerie de Paris, 38, rue de Sèvres, Paris 75007, tél. 01 44 39 81 00.
Luxor, tél. 03 80 26 98 75 et www.luxorbrut.com
Disponible aussi chez Elise et Antonin, 27, rue de Ponthieu, Paris 75008.

LES INVENTIONS DU PÂTISSIER FELDER p. 72

Cours de pâtisserie avec Christophe Felder
A Paris, le jeudi soir au Jardin d'Acclimatation, Bois de Boulogne, 75116. Inscriptions et renseignements au 01 40 67 99 05, sur www.jardindacclimatation.fr (rubrique Ateliers Parents) et sur www.christophe-felder.com
A Strasbourg, tous les samedis au Studio Felder, 2-4, rue de la Râpe, 67000. Réservation au 06 74 40 59 69 et 06 08 66 16 33.

Ä NOËL, SORTEZ LES COMBINAISONS p. 80

Angel des Montagnes, www.angeldesmontagnes.com et tél. 04 50 81 42 47
Cutipol chez Zéro One One, www.zerooneone.com et tél. 01 49 27 00 11.
Habitat, www.habitat.fr et tél. 0826 107 207.
Marie Daâge, www.mariedaage.com et tél. 01 44 90 01 36.
Montgolfier, www.montgolfier.fr et tél. 02 41 18 09 39.
Muriel Grateau, www.murielgrateau.com et tél. 01 40 20 42 82.
Virages, www.virages.fr et tél. 01 55 28 95 00.

CUISINE DU PLACARD p. 100

Marché Saint-Pierre, tél. 01 46 06 92 25.
Ressource, tél. 01 42 22 58 80.

UNE RECETTE DE BASE p. 104

Habitat, www.habitat.fr et 0826 107 207.
Mongolfier, www.montgolfier.fr et tél. 02 41 18 09 39.

PAPA GÂTEAUX p. 114

BHV, tél. 01 42 74 90 00 et www.bhv.fr
Georg Jensen, tél. 01 42 60 05 77 et www.georgjensen.com
Habitat, tél. 01 56 60 30 70 et sur www.habitat.fr
Ikea, 0825 10 3000 et www.ikea.com
Merci, tél. 01 42 77 00 33 et www.merci-merci.com
Mud Australia, contact France au 06 42 27 18 12 et sur www.mudaustralia.com
Muriel Grateau, tél. 01 40 20 42 82 et www.murielgrateau.com
Stelton, www.stelton.com
Zef, tél. 01 42 22 02 93 et www.zef.eu
Zéro One One, tél. 01 49 27 00 11 et www.zerooneone.blogspot.com

Ses commerçants préférés
Bellotta Bellotta, 18, rue Jean Nicot, Paris 75007, tél. 01 53 59 96 96 («On y trouve les meilleures spécialités ibériques de Paris»).
Lenôtre, 44, rue d'Auteuil, Paris 75016 («Pour les desserts et les kouglofs»).

ABONNEZ-VOUS rapidement et facilement à
ELLE à table
sur : **www.elleatableabo.com**

La Maison du Chocolat, 52, rue François 1er, Paris 75008, vente en ligne sur www.lamaisonduchocolat.com
« Pour leurs légendaires ganaches et leurs éclairs au chocolat ».
Naturalia, 222, rue de la Convention, Paris 75015
« Pour les produits laitiers et le choix de légumes bio ».
Poissonnerie Les Flots d'Issy, tél. 06 11 24 05 89.
Fleuriste Boule de neige, tél. 01 48 28 00 60 et www.bouledeneige.com

Ses restaurants préférés
Il Vino, 13, bd de Latour Maubourg, Paris 75007, tél. 01 44 11 72 00.
La Bigarrade, 106, rue Nollet, Paris 75017, tél. 01 42 26 01 02.
La Garçonnière, 98, rue Michel-Ange, Paris 75016, tél. 01 46 51 27 50.
Le Pré Catelan, route de Suresnes, Paris 75016, tél. 01 44 14 41 00.
Le Relais Plaza, 21, avenue Montaigne, Paris 75008, tél. 01 53 67 64 00.
Ze Kitchen Galerie, 4, rue des Grands-Augustins, Paris 75006, tél. 01 44 32 00 32.

COACHING p. 122
A la Mère de Famille, tél. 01 47 70 83 69 et www.lameredefamille.com.
Absolument Maison, Lékué et **Winkler** en vente au Lafayette Maison (Galeries Lafayette), infos au 01 42 82 34 56 et sur www.galerieslafayette.com
Kenwood, www.kenwoodworld.com.
The Conran Shop, tél. 01 42 84 10 01.

Dayzebook.com

UN RÊVEILLON EN DOUCEURS AVEC PIERRE HERMÉ p. 128
BOISSONS
Champagne Substance Anselme Domaine Selosse, 51190 Avize, tél. 03 26 57 53 56.
En vente chez Lavinia, caves Augé, La Grande Epicerie.
Gewurztraminer grains nobles de Furstentum 2006 Domaine Weinbach, 25 route du Vin, 68240 Kaysersberg, tél. 03 89 47 13 21, vente au domaine, prix sur demande.
Nuits-Saint-Georges Domaine Prieuré Roch Clos des Corvées 1999, à commander sur mailto : contact@domaine-prieure-roch.fr ou au 03 80 62 00 00.
Savagnin 2004 Domaine Overnoy/Houillon, vin biologique non souffré.
En vente chez Le Vin en tête, Caves Augé, Le Verre volé.
Expédition, tél. 03 84 66 24 27.
Muscat du Cap Corse Domaine Antoine Arena Patrimonio, tél. 03 89 56 54 12.
Bouteilles d'eau Saint-Georges, La Grande Epicerie de Paris et Lafayette Gourmet et épiceries fines en général.
FOIE GRAS ET CONFITURE DE NOEL
Maison Ferber, 18, rue des Trois Epis, 68230 Niedermorschwihr, tél. 03 89 27 05 69
LÉGUMES
Joël Thiébault au marché du Président Wilson, av. du Président-Wilson au niveau du pont de l'Alma (mercredi et samedi), et au marché Gros-La Fontaine, rue Gros, Paris 75016 (mardi et jeudi).
Harry Cover, 133-135, rue Saint-Dominique, Paris 75007, tél. 01 53 59 94 42.
PAIN
Des Gâteaux et du Pain, 63, bd Pasteur, Paris 75015, tél. 01 45 38 94 16.
Pierre Hermé s'y ravitaille et y fait acheter les casse-croûte de ses gars. C'est lui qui avait embauché la propriétaire Claire Damon chez Ladurée, alors qu'il en était encore le chef-pâtissier.

ELLE à table

Les plaisirs de la table chez vous toute l'année

ABONNEZ-VOUS !

Bulletin à compléter et à retourner à :
ELLE à table Service Abonnements BP 50002 - 59718 LILLE CEDEX 9
e-mail : abonnements@cba.fr
ET 112

OUI, je m'abonne à ELLE à table grand format pour 1 an (6 numéros) :
❒ France **17 €**.
❒ Autres pays (hors Suisse, Belgique, USA, Canada) : nous consulter au **01 45 36 77 30**
❒ Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre de ELLE à table.
❒ Je règle par carte bancaire.
Voici mon numéro de carte :
N° ____
date d'expiration : __ __ (mois, année)
Signature :
Nom : ____
Prénom : ____
Adresse : ____
Code postal : ____
Ville : ____ Pays : ____
Téléphone : ____
Adresse e-mail : ____

Pour tout renseignement concernant votre abonnement, appelez-nous au 01 45 36 77 30

TARIF ABONNEMENTS ÉTRANGER :
SUISSE 6 numéros : **39 CHF** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **DYNAPRESSE MARKETING SA** - 38 avenue Vibert, CH - 1227 Carouge. **Tél : 022 308 08 08 - e-mail : abonnements@dynapresse.ch.**
BELGIQUE 6 numéros : **17,50 €** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **PARTNER PRESS** - 11 rue Charles Parenté - 1070 Bruxelles Tél : (02) 556 41 40. Par chèque bancaire ou virement bancaire compte - n° : 210-0980879-67.
USA 6 numéros : **54 $ US** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **Express Mag** - P.O. BOX 2769, Plattsburgh, N.Y. U.S.A. 12901-0239. **Tél : 1 800 363-1310 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expsmag@expressmag.com.**
CANADA 6 numéros : **55 $ CND** - Bulletin d'abonnement et règlement à envoyer à : **Express Mag** - 8155, rue Larrey Anjou (Québec) H1J 2L5. **Tél : (514) 355-3333 - Fax : (514) 355-3332 - e-mail : expsmag@expressmag.com.**
Informatique et Libertés : le droit d'accès et de rectification des données concernant les abonnés peut s'exercer auprès du Service Abonnements. Sauf opposition formulée par écrit, les données peuvent être communiquées à des organismes extérieurs.

POISSON

Le Comptoir Océanique, 19, rue Mouton-Duvernet, Paris 75014, tél. 01 45 39 47 76. Egalement sur l'étal de Lorenzo au marché du Président Wilson, au niveau du pont de l'Alma (mercredi et samedi). Excellent poisson.

VOLAILLE

Hugo Desnoyer, 45, rue Boulard, Paris 75014, tél. 01 45 40 76 67.

FROMAGES AFFINÉS

Marie-Anne Cantin, 12 rue du Champ-de-Mars, Paris 75007, tél. 01 45 50 43 94.
Crèmerie Quatrehomme, 62, rue de Sèvres, Paris 75007, tél. 01 47 34 33 45.

BUCHE 2000FEUILLES

(série limitée taille unique pour 6-8 pers.) Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté et crème mousseline au praliné.
Pierre Hermé, 72, rue Bonaparte, Paris 75006, tél. 01 43 54 47 77, où sont aussi disponibles les bûches Infiniment Caramel et au Chocolat grand cru Chuao du Venezuela, ainsi qu'une gamme de bougies parfumées griffées par le maître pâtissier. Dès le 1er décembre, macarons d'exception : Pomme verte à l'angélique de montagne, Agapé (crème citron-pain d'épices), Envie (crème violette-grains de cassis), Fortunella (crème kumquat, anis étoilé, kumquat confit).

AUTRES ADRESSES À PARIS

185, rue de Vaugirard, 75015 Paris, tél. 01 47 83 89 96.
4, rue de Cambon, 75001 Paris.
Publicis Drugstore, 133, av. des Champs-Elysées, 75008 Paris.
Vente en ligne : www.pierreherme.com
Livraisons en France et en Europe.

NOUVELLES ADRESSES DE PIERRE HERMÉ

Mi-octobre : ouverture à l'espace Souliers des **Galeries Lafayette** de 20 m² consacrés aux macarons et chocolats.
Mi-novembre : **Boutique Pierre Hermé,** 58, av. Paul Doumer, Paris 75016.

THOMAS DUTRONC p. 136

Ses restaurants

A Paris

Le Cosi, 9, Rue Cujas, Paris 75005, tél. 01 43 29 20 20.
Le George V, 31, av. George V, Paris 75008, tél. 01 49 52 70 00.
L'Hôtel, 13, rue des Beaux-Arts, Paris 75006, tél. 01 44 41 99 00.
Koetsu, 42, rue Saint-Anne, Paris 75002, tél. 01 40 15 99 90.
Plaza Athénée, 25, av. Montaigne, Paris 75008, tél. 01 53 67 66 65.

En Corse

Casa Musicale, 20220 Pigna, tél. 04 95 61 77 31.
A Flatta, 20214 Calenzana, tél. 04 95 62 80 38.

A La Rochelle

Café Leffe, 54, cours des Dames, 17000 La Rochelle, tél. 05 46 41 43 10.

Ses vins préférés

Château Pape Clément 2004, Grands vignobles de Bernard Magrez, à Pessac, tél. 05 57 26 43 04 et 01 49 24 03 11.
Dayzebook.com
Cigalus 2002 Gérard Bertrand Château L'Hospitalet, 11100 Narbonne, tél. 04 68 45 36 00.
Cuvée Fiume Seccu Domaine d'Alzipratu 2008, 20214 Calenzana, tél. 04 95 62 75 47.
Cuvée Trésor brut millésimé 2007 Bouvet-Ladubay, 49400 Saumur. tél. 02 41 83 83 83.
Le Jas de la Turlutte rosé Midi et Demi, tél. 04 91 37 00 30.
Talisker 10 ans d'âge, La Maison du Whisky, tél. 01 42 65 03 16.

CHAMPAGNE 2002, LE GOÛT DE L'EXCEPTIONNEL p. 140

Bollinger La Grande Année Rosé 2002, infos au 01 53 02 44 41.
Drappier Millésime Exception 2002, www.enviedechamp.com
Duval-Leroy Clos des Bouveries 2002, www.chateaunet.com
G. H. Mumm Brut Millésimé 2002, www.barpremium.fr
Moutard Brut 2002, infos au 03 25 38 50 73.
Philipponnat Réserve Millésimée 2002, infos au 03 26 56 93 00.
Roederer Cristal 2002, sur www.enviedechampagne.com
Ruinart Millésime 2002, infos au 03 26 77 51 51.
Taittinger Comtes de Champagne Rosé 2002, www.vinogusto.com
Veuve Clicquot Ponsardin Vintage 2002, www.1855.com

Mettez-vous

à table™

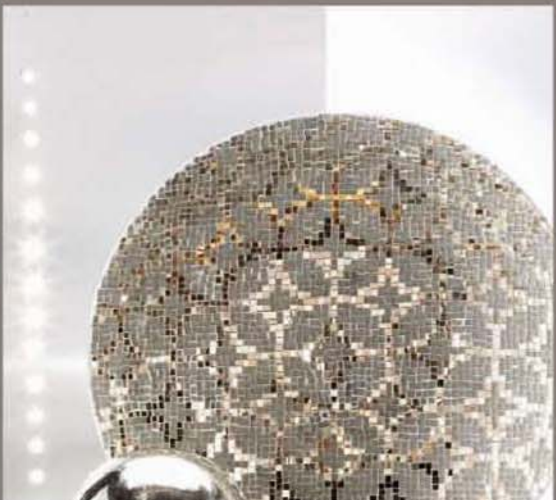
avec nos 16 fiches-recettes

Pour avoir toujours sous la main vos fiches-recettes sans les abîmer : voici notre boîte de rangement Elle à table. En plastique translucide (9 €), elle est idéale sur l'étagère de votre cuisine.
Elle est vendue avec, en option, un jeu de six intercalaires rigides en plastique (5 €) vous permettant de classer séparément entrées, plats et desserts… Ainsi qu'un ensemble de 200 étuis plastifiés (7 €) pour protéger vos fiches individuellement.

Bon de commande en page 161.

Flânerie céleste

NOUVELLE COLLECTION AUTOMNE-HIVER 2009



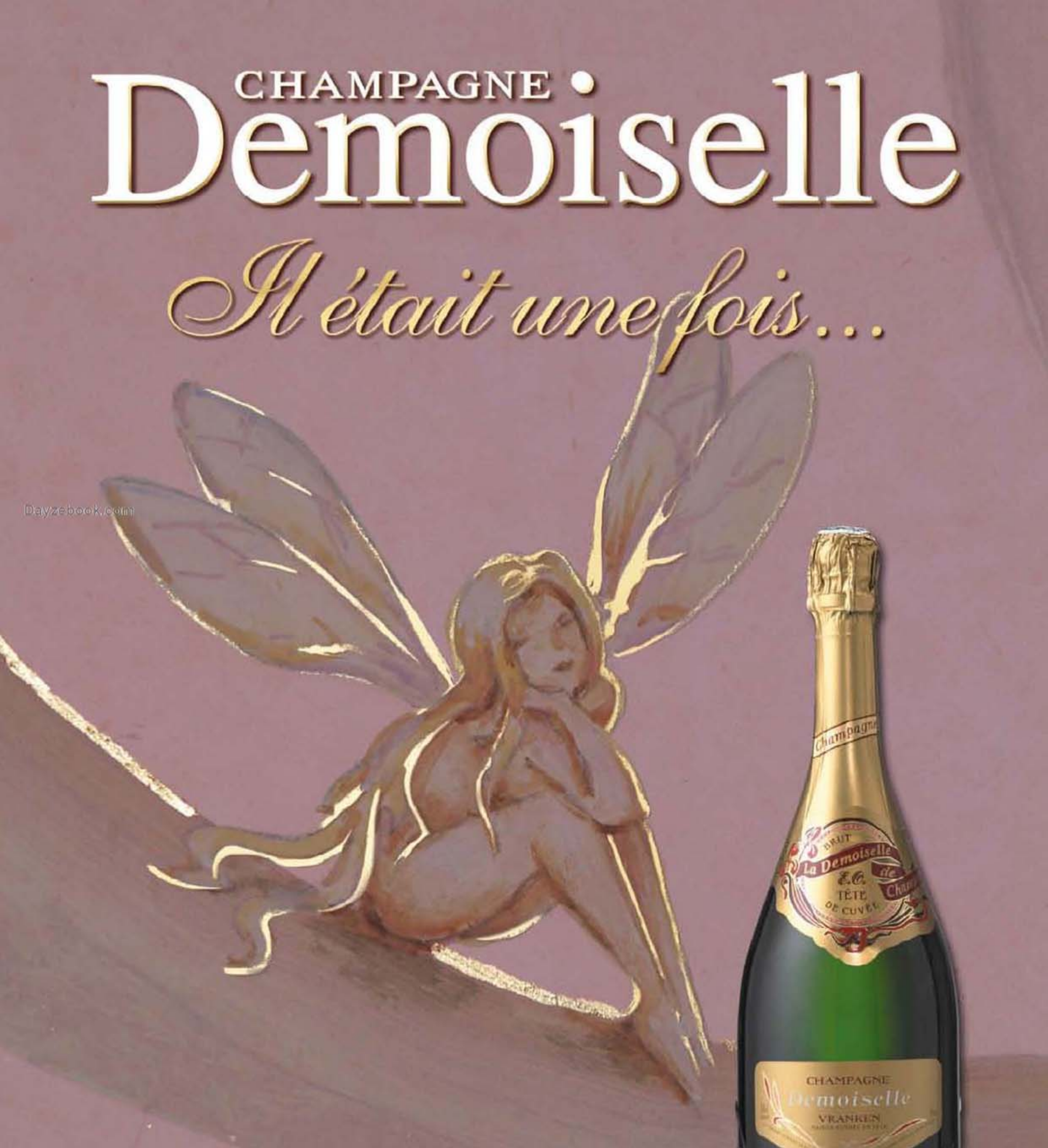
GENEVIEVE LETHU

l'art de vivre un quotidien exceptionnel

Liste des magasins au 05 46 68 40 00 - **www.genevievelethu.com**

Elle à Table 218x285 AH.indd 1 26/10/09 17:16:12

FABRICATION 15:31:50 Octobre 26. 2009 V12132 EATD-FX.pdf

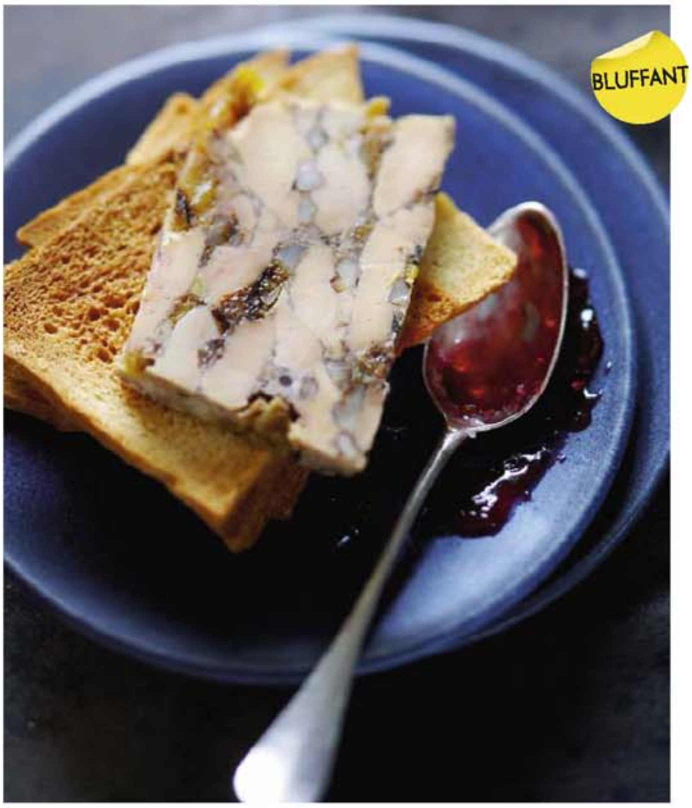


FABRICATION 18:15:00 Octobre 22. 2009 V12124 EATD-FX.pdf

E

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FRUITS SECS

ELLE À TABLE N° 67



E

TARTARE DE POISSONS FUMÉS & LAMELLES DE POMMES

ELLE À TABLE N° 67

Dayzebook.com

P

PIES À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS SÉCHÉS

ELLE À TABLE N° 67

D

ROSES DE NOËL AUX ÉPICES

ELLE À TABLE N° 67

Entrée - Facile - Bon marché

TARTARE DE POISSONS FUMÉS & LAMELLES DE POMMES

(6 pers.) Préparation : 10 mn

150 g de saumon fumé
150 g de haddock
150 g de hareng fumé
1 oignon rouge
quelques brins d'aneth
et de coriandre
2 c. à soupe d'œufs de saumon
ou de truite
2 pommes non traitées ou bio
Pour la sauce :
le jus de 2 citrons
1 c. à café de Savora
5 c. à soupe de crème liquide
1 c. à soupe de miel liquide
poivre du moulin

1 Coupez tous les poissons en petits dés. Hachez finement l'oignon et les herbes. Mélangez tous ces ingrédients ensemble en ajoutant les œufs de poisson. Couvrez la préparation d'un film et réservez au frais.

2 Mélangez le jus de citron avec la Savora, la crème, le miel, du sel et du poivre, puis réservez.

3 Au moment de servir, lavez les pommes sous l'eau tiède, essuyez-les et coupez-les en fines lamelles. Servez le tartare sur des lamelles de pommes avec la sauce à part.

à table + **Vous pouvez préparer les lamelles de pommes un peu à l'avance, mais il faut les citronner et les envelopper dans du film pour qu'elles ne s'oxydent pas.**

photo **Jérôme Bilic** / réalisation **Marie Leteuré**

Daymebook.com

Entrée - Facile - Assez cher

TERRINE DE FOIE GRAS AUX FRUITS SECS

(6 pers.) Préparation : 10 mn / Cuisson : 5 mn / Au frais : 1 nuit

250 g de foie gras mi-cuit
4 abricots secs
1 c. à soupe de raisins secs
1 c. à soupe de noix hachées
1 c. à soupe d'amandes hachées
20 g de beurre
2 c. à soupe de vinaigre
de Xérès
2 c. à soupe de Porto blanc
ou autre alcool
Poivre du moulin
2 pincées de piment de Cayenne
Confiture de prunes ou gelée
de groseille pour servir

1 Coupez le foie gras en dés et mettez-les dans un saladier.

2 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les fruits secs, les raisins et les abricots découpés en petits dés, faites revenir doucement puis ajoutez le vinaigre et le Porto, du sel, du poivre et le piment.

3 Lorsque les liquides sont évaporés, versez les fruits secs sur le foie gras, mélangez délicatement et mettez la préparation dans une petite terrine tapissée de film étirable. Tassez bien, rabattez le film sur le dessus et mettez au frais une nuit minimum.

4 Servez avec des toasts grillés et de la confiture de prunes ou de la gelée de groseille.

à table + **Vous pouvez remplacer les abricots par des figues et les noix et amandes par des pistaches, des graines de pavot ou de nigelle.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

photo **Jérôme Bilic** / réalisation **Marie Leteuré**

Dessert - Facile - Bon marché

ROSES DE NOËL AUX ÉPICES *(6 pers.)*

Préparation : 10 mn / Cuisson : 20 mn

375 g de farine
1/2 sachet de levure
2 c. à café d'épices à pains
d'épices
250 g de beurre fondu
175 g de cassonade
3 c. à soupe de miel
4 œufs
150 g de sucre en poudre

1 Préchauffez le four à th. 6/180°. Mélangez la farine, la levure, et 1 c. à café d'épices à pain d'épices. Ajoutez le beurre fondu, la cassonade, le miel et les œufs. Mélangez bien.

2 Remplissez des moules individuels en forme de roses, beurrés, et faites cuire pendant 20 mn environ. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

3 Démoulez immédiatement et enrobez d'un mélange de 150 g de sucre en poudre et de 1 c. à café d'épices à pain d'épices. Laissez refroidir.

Photo **Edouard Sicot** / réalisation **Natacha Arnoult**

Plat - Facile - Bon marché

PIES À LA VOLAILLE ET AUX CHAMPIGNONS SÉCHÉS

(4 pers.) Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn

40 g de champignons séchés
(cèpes, morilles, trompette de
la mort, chanterelles...)
1 oignon
1 gousse d'ail
1 c. à soupe d'huile d'olive
4 petits blancs de poulet
12 cl de vin blanc sec

1 Faites tremper les champignons séchés pendant 15 mn dans l'eau tiède.

2 Préchauffez le four à th. 6-7/200°. Faites revenir l'oignon épluché et émincé et la gousse d'ail épluchée et hachée dans 1 c. à soupe d'huile d'olive pendant 3-4 mn.

3 Coupez les blancs de poulet en morceaux et faites-les dorer pendant 5 mn dans une poêle. Déglacez avec 12 cl de vin blanc sec, laissez réduire pendant 3 mn.

4 Egouttez les champignons et ajoutez-les dans la poêle avec 20 cl de crème. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson pendant 2 mn.

5 Répartissez le mélange dans 4 petits bols qui résistent à la chaleur du four et recouvrez chacun d'un disque de pâte feuilletée surgelée décongelée. Badigeonnez de jaune d'œuf et faites cuire pendant 20 mn environ.

Photo **Edouard Sicot** / réalisation **Natacha Arnoult**

P

PAIN DE VIANDE AUX ŒUFS COMME UNE BÛCHE

ELLE À TABLE N° 67

Dayzebook.com

E

SAUMON MARINÉ

ELLE À TABLE N° 67

D

LES BRIOCHES PRALINÉES DE VICTORINE

ELLE À TABLE N° 67

D

PETITS POTS DE CHOCOLAT-MARMELADE

ELLE À TABLE N° 67

SAUMON MARINÉ *(6 pers.)*

Préparation : 10 mn / Marinade : 1 nuit

800 g de filet de saumon épais
500 g de sel
100 g de sucre
1 bouquet de basilic

1 Mélangez le sel, le sucre et le basilic haché. Tapissez un plat avec la moitié du mélange, posez le saumon dessus, recouvrez avec le reste du mélange, couvrez d'un film et mettez au frais 1 nuit.
2 Le lendemain, rincez le filet sous l'eau froide et épongez-le bien. Coupez le saumon en lamelles un peu épaisses. Servez-le avec des tranches de pain toastées, de la crème fraîche, de l'huile d'olive émulsionnée avec du sel, du poivre ext du citron.

Dayzebook.com

à table + **Ce saumon remplace avantageusement le saumon fumé, vous pouvez aussi le servir avec des petites pommes de terre violettes tièdes.**

photo **Jean-Claude Amiel** / réalisation **Sandrine Giacobetti**

PAIN DE VIANDE AUX ŒUFS COMME UNE BÛCHE

(8 pers.) / Préparation : 25 mn / Cuisson : 1 h

500 g de bœuf haché
400 g de porc haché
100 g de mie de pain
6 œufs - 10 cl de lait
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil
1 c. à soupe de thym déshydraté
1 crépine (chez le boucher ou le charcutier)
fleur de sel et huile d'olive

1 Faites cuire 5 œufs dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient durs. Ecalez-les et mettez-les de côté. Faites tremper la crépine dans l'eau froide et la mie de pain dans le lait. Epluchez et hachez l'ail. Emiettez le thym. Lavez, séchez et hachez le persil.
2 Mettez les viandes hachées dans un grand saladier. Ajoutez la mie de pain égouttée et pressée entre vos mains, le persil, l'ail, le thym et l'œuf restant. Mélangez afin d'obtenir une préparation homogène. Salez, poivrez.
3 Préchauffez le four à th. 6/180°. Rincez la crépine à l'eau froide. Essuyez-la soigneusement et étalez-la délicatement sur le plan de travail. Disposez la préparation à la viande en bandeau sur la crépine en l'aplatissant.
4 Alignez les œufs les uns à côté des autres au milieu de la viande. Rabattez la viande sur les œufs de manière à former un rouleau. Enveloppez-le avec la crépine. Refermez bien les extrémités en repliant la crépine dessous.
5 Déposez le pain de viande dans un plat à four huilé. Arrosez de 2 c. à soupe d'huile d'olive et d'une cuillerée d'eau. Enfournez 1 h en arrosant de temps en temps.
6 Laissez refroidir le pain de viande et servez-le coupé en tranches avec une salade verte aux herbes.

à table + **Vous pouvez préparer le pain de viande la veille.**

photo **Jean-Claude Amiel** / réalisation **Sandrine Giacobetti**

PETITS POTS DE CHOCOLAT-MARMELADE *(6 - 8 pers.)*

Préparation : 15 mn / Cuisson : 15 mn / Repos : 4 h minimum

200 g de chocolat noir pâtissier à 70 % de cacao
le jus de 1/2 orange
5 œufs
marmelade d'orange
écorces d'orange confites

1 Dans une casserole, faites fondre le chocolat à feu doux avec le jus de la demi-orange. Lissez la pâte. Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
2 Lorsque le chocolat a fondu, incorporez les jaunes d'œufs un à un. Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
3 Dans chaque verrine, versez 1 c. à soupe de marmelade d'oranges. Recouvrez avec la préparation au chocolat et réservez au frais pendant 4 h minimum.
4 Au moment de servir, décorez avec des écorces d'orange confites.

à table + **Vous pouvez remplacer la marmelade par une autre confiture : abricots par exemple, et décorer avec des abricots confits.**

photo **Jean-Claude Amiel** / réalisation **Sandrine Giacobetti**

LES BRIOCHES PRALINÉES DE VICTORINE *(pour 12 brioches)*

Préparation : 30 mn / Cuisson : 18 mn / Repos : 1 h30 mn + 1 nuit

250 g de farine
30 g de sucre
1 c. à café de sel
1 sachet de levure boulanger
3 œufs + 1 jaune d'œuf
2 c. à soupe de lait
125 g de beurre mou
125 g de pralines roses

La veille :
1 Dans un grand saladier, versez dans l'ordre, le lait, les œufs entiers, le beurre mou, le sucre, le sel, la farine et la levure. La levure doit toucher seulement la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte pas trop collante.
2 Laissez reposer 1 h dans le saladier recouvert d'un torchon humide. Pendant ce temps, cassez les pralines roses au pilon, avec un marteau ou dans un robot.
3 Quand la pâte a reposé le temps indiqué, étalez-la en l'écrasant bien avec le poing pour enlever l'air qu'elle contient. Posez les éclats de pralines au milieu et repliez les bords de la pâte vers l'intérieur. Reformez une boule de pâte et laissez reposer toute la nuit pour qu'elle double de volume.
Le lendemain :
4 Préchauffez le four à th. 6/180°. Formez des petites boules de pâte et placez-les dans des moules individuels.
5 Mélangez le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau et appliquez-le au pinceau sur les petites boules pour faire dorer les brioches.
6 Enfournez et laissez cuire 18 mn.

photo **Jean-Claude Amiel** / réalisation **Sandrine Giacobetti**

P D

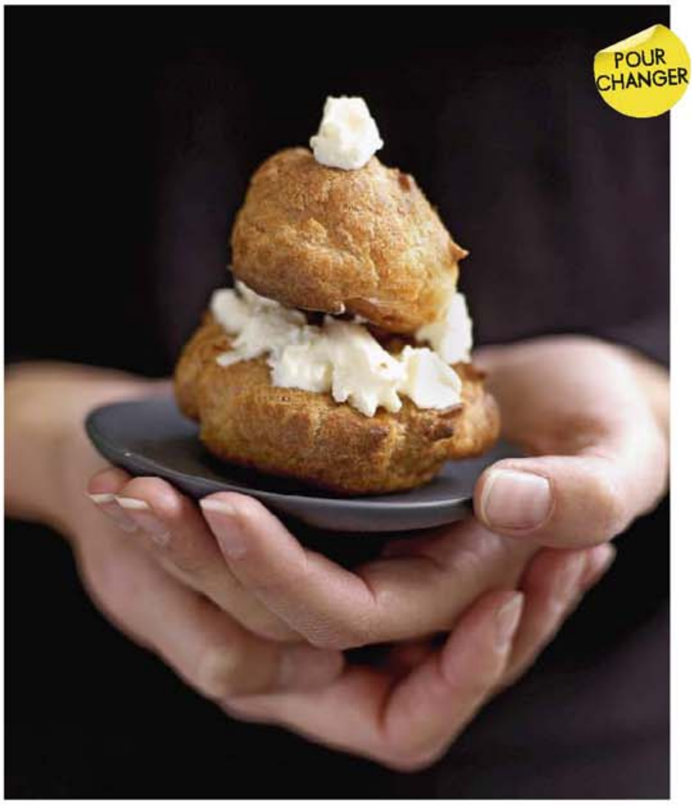
MINI-SOUFFLÉS CAROTTE ET POTIMARRON
BROCHETTES DE FROMAGES & MÂCHE

ELLE À TABLE N° 67

E

RELIGIEUSES À L'APPENZELLER

ELLE À TABLE N° 67



E

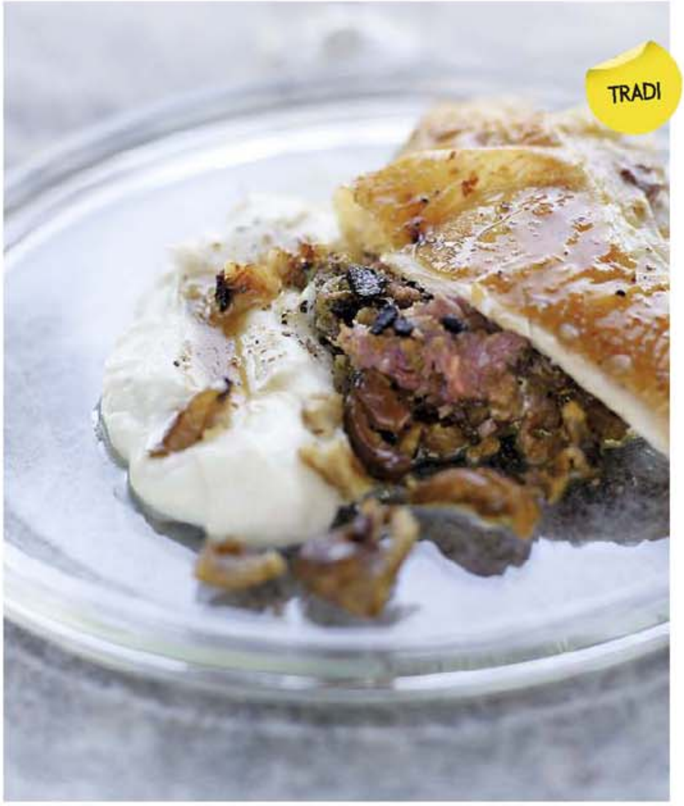
CEVICHE DE DAURADE
(PIERRE HERMÉ)

ELLE À TABLE N° 67

P

POURLARDE FARCIE
PURÉE DE CÉLERI TRUFFÉE

ELLE À TABLE N° 67



Entrée - Facile - Bon marché

RELIGIEUSES À L'APPENZELLER *(pour 12 petites religieuses)*

Préparation : 35 mn / Cuisson : 30 mn

Pâte à chou
60 g de beurre - 1 pincée de sel
4 œufs - 125 g de farine
Pour la béchamel au fromage
50 g de beurre - 30 g de farine
40 cl de lait - poivre du moulin
150 g d'appenzeller
Herbamare (sel aux légumes)
muscade râpée

1 **Les choux :** dans une casserole, portez à ébullition un court instant 25 cl d'eau, le sel et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, incorporez la farine en une seule fois. Travaillez avec une cuillère en bois jusqu'à la formation d'une pâte homogène. Replacez sur le feu 1 mn pour dessécher la pâte. Incorporez 3 œufs un par un et remuez pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez le dernier œuf. Allumez le four à th. 6-7/220°. A l'aide d'une poche à douille, disposez 12 boules de Ø 5 cm et 12 autres de Ø 2 cm. Faites cuire les choux 20 mn.

2 **La béchamel :** faites fondre le beurre sur feu doux. Ajoutez la farine, remuez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez le lait. Mélangez et laissez épaissir sur feu moyen 10 mn. Continuez de mélanger, salez avec 1 pincée d'Herbamare, poivrez, parsemez de muscade. Ajoutez les dés d'appenzeller, remuez jusqu'à obtention d'une sauce lisse. Laissez refroidir, puis placez au frais.

3 Garnissez les gros choux de la préparation à l'appenzeller avec une poche à douille. Posez sur chacun un petit chou (fixez-les avec une pique en bois).

4 Faites une chantilly avec 20 cl de crème fleurette et une pincée d'Herbamare dans un syphon. Réservez au frais. Décorez les religieuses avec la chantilly juste avant de servir à l'apéritif.

Dayzebook.com

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

Fromage - Facile - Bon marché

BROCHETTES DE FROMAGES ET MÂCHE

(6 pers.) / Prép. : 15 mn

250 g de gruyère suisse
250 g de stilton
6 mini-chèvres fermiers affinés
4 pommes vertes - 1 citron
1/2 c. à soupe de vinaigre de Xérès - brochettes en bois
1 c. à café de moutarde
mâche - 1 pincée de poivre
4 c. de soupe d'huile truffée

1 Coupez gruyère et stilton en dés de 2,5 cm x 2,5 cm. Découpez dans les pommes des carrés de même taille. Arrosez-les légèrement de jus de citron.

2 Enfilez sur chaque brochette les dés de fromages et les petits chèvres en intercalant un morceau de pomme verte entre chaque variété.

3 Réunissez tous les ingrédients de la vinaigrette et secouez pour obtenir une sauce homogène. Lavez la mâche et répartissez-la sur chaque assiette. Disposez la brochette sur la salade avant de servir.

Plat - Facile - Bon marché

MINI-SOUFFLÉS CAROTTE ET POTIMARRON *(6 pers.)*

Prép. : 15 mn / Cuisson : 1 h

4 grosses carottes bio - 2 œufs
250 g de potimarron bio
1 c. à soupe de crème fraîche
poivre du moulin - cumin

1 Epluchez les carottes, coupez-les en tronçons. Otez les graines du potimarron et découpez-le en morceaux, sans l'éplucher. Faites cuire ces deux légumes à la vapeur.

2 Mixez pour obtenir une purée homogène. Ajoutez la crème fraîche et les 2 jaunes d'œufs, le cumin, salez et poivrez. Battez les 2 blancs en neige. Incorporez 1/3 des blancs à la préparation en soulevant celle-ci avec une spatule, puis ajoutez en une seule fois le reste des blancs.

3 Remplissez 6 petits moules individuels à soufflé et faites cuire au four, au bain-marie 40 mn, à th. 5-6/160°, sans jamais ouvrir le four. • Décorez avec un brin de coriandre.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

Plat - Assez facile - Cher

POULARDE FARCIE, PUREE DE CELERI TRUFFÉE

(8-10 pers.) Préparation : 40 mn / Cuisson : 3 h 20 mn

2 belles poulardes fermières
Pour la farce
200 g de marrons cuits
500 g de viande hachée de porc ou de veau
150 g de foies de volaille
150 g de chutes de foie gras
100 g de lard gras
50 g de pain de mie décroûté
50 g de lait - 20 g de beurre
20 g de truffe noire
20 g d'huile neutre
Purée de céleri aux truffes
2 gros céleris
200 g de beurre demi-sel
100 g de crème épaisse
1 truffe émincée - fleur de sel
200 g de marrons cuits

1 **Préparez la farce :** mettez le pain à tremper avec le lait. Coupez en dés les foies de volaille et le lard sans la couenne. Dans une poêle, faites mousser à feu doux le beurre et l'huile 4 mn en mélangeant. Laissez refroidir. Dans le robot, hachez la truffe avec la viande, le foie gras, le pain trempé, 1 c. à café de sel et du poivre. Avec une spatule, incorporez les autres ingrédients. Farcissez la volaille et refermez-la bien. Mettez-la dans un plat à rôtir et recouvrez-la de fines lamelles de beurre salé. Préchauffez le four à th. 3-4/100°. Dans un plat, versez un peu du mélange beurre-huile. A feu moyen, faites dorer légèrement la volaille sur toutes les faces. • Enfournez 3 h en arrosant la volaille tous les quarts d'heure avec le jus de cuisson.

2 **Pour la purée :** épluchez les céleris, coupez-les en 8 et mettez à cuire à la Cocotte-minute 15-20 mn. Vérifiez la cuisson. Mixez finement avec 180 g de beurre et la crème. Ajoutez la truffe. Poêlez les marrons dans le beurre restant et mélangez-les en morceaux à la purée.

3 Laissez la volaille 15 mn dans le four éteint avec porte entre-ouverte. Servez-la découpée avec la farce à part et la purée.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

Entrée - Facile - Cher

CEVICHE DE DAURADE (PIERRE HERMÉ)

(8-10 pers.) Préparation : 30 mn

2 gros filets de daurade (2,2 kg) - fleur de sel
poivre noir Sarawak
huile d'olive de première pression Provence fruitée verte
Pour le jus acidulé
3/4 d'un petit piment vert long (auquel on a retiré les pépins)
le zeste de 1 citron vert
le zeste de 1/4 d'orange
1 c. à café de sel fin
30 g de gingembre frais
4-6 gouttes de Tabasco
180 g de jus de citron vert frais pressé - 100 g de jus d'orange orange frais pressé
Pour la finition
1/2 oignon rouge coupé
4 radis roses
1/2 botte de coriandre

1 Préparez le jus acidulé : râpez le gingembre et les zestes d'agrumes très finement. Epépinez le piment et tranchez-le très fin. Mélangez tous les ingrédients, gardez au frais. Vérifiez l'assaisonnement.

2 Pelez et coupez les oignons en très fines lamelles. Faites-les tremper 2 h dans un bol d'eau froide. Emincez les radis en fines lamelles. Lavez et effeuillez la coriandre et réservez le tout au frais.

3 A l'aide d'un couteau très bien affûté, émincez le poisson à l'horizontale, en fines lamelles et disposez-le sur les assiettes. Filmez et réservez au frais.

4 Au moment de servir, égouttez les oignons. Sortez les assiettes, ôtez le film et versez le jus pimenté de manière à ce qu'il assaisonne la chair du poisson. Salez et poivrez généreusement. Versez un peu d'huile pour assaisonner.

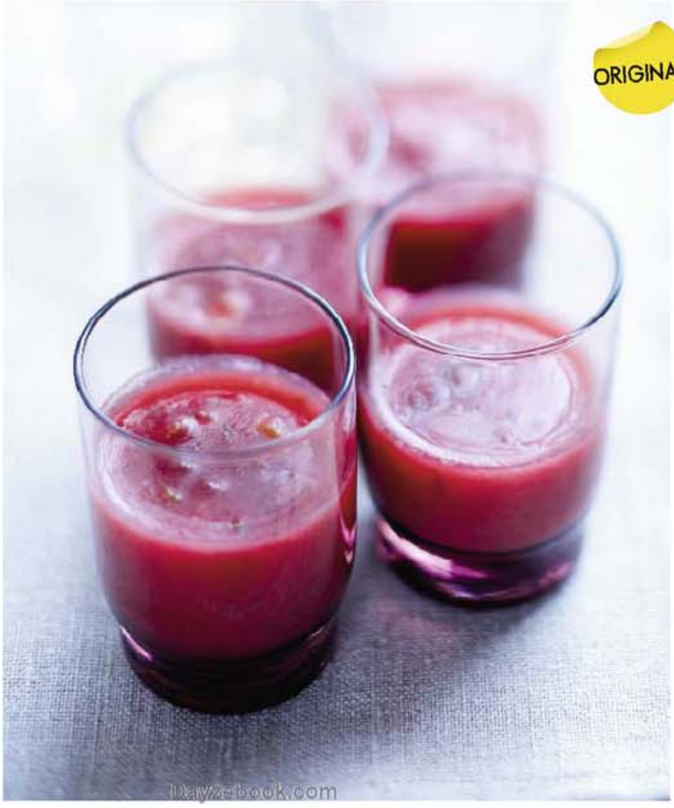
5 Répartissez les oignons sur le poisson, recouvrez de feuilles de coriandre et de lamelles de radis. Dégustez très très frais.

photo Jean-Claude Amiel / réalisation Sandrine Giacobetti

E

VELOUTÉ DE LÉGUMES FOIE GRAS ET COPEAUX

ELLE À TABLE N° 67



E

SAINT-JACQUES RÔTIES AU JAMBON DE PARME

ELLE À TABLE N° 67

D

CRÈMES VANILLE, CARAMBAR, OU CHOCOLAT

ELLE À TABLE N° 67

E

CREVETTES FRITES

ELLE À TABLE N° 67

Entrée - Facile - Assez cher

SAINT-JACQUES RÔTIES AU JAMBON DE PARME *(6 pers.)*

Préparation : 10 mn / Cuisson : 8 mn

24 noix de saint-jacques
2 tranches de jambon de Parme fines
2 gousses d'ail
3 brins de persil plat
3 tranches de pain de mie rassis
1 morceau de beurre
poivre blanc du moulin
huile d'olive

1 Allumez le four sur th. 7/210°. Posez les noix de saint-jacques sur la plaque du four légèrement huilée.
2 Mixez finement l'ail, le pain, le persil, le beurre, le jambon. Etalez ce petit hachis sur les noix, arrosez d'un mince filet d'huile d'olive, salez, poivrez et faites rôtir au four pendant 8 mn environ. Servez aussitôt.

à table + **Vous pouvez cuire de la même façon de la lotte coupée en morceaux.**

photo **Jérôme Bilic** / réalisation **Marie Leteuré**

Entrée - Facile - Assez cher

VELOUTÉ DE LÉGUMES, FOIE GRAS & COPEAUX DE JAMBON *(6 pers.)*

Préparation : 15 mn / Cuisson : 30 mn

1 poireau
1 petite betterave crue
1/4 de boule de céleri-rave
1 petite courgette
4 tiges de persil plat
badiane - huile d'olive
1 l de bouillon de volaille (frais ou reconstitué)
2 c. à soupe de crème fraîche
100 g de foie gras cru
100 g de jambon ibérique
poivre du moulin

1 Lavez le poireau, épluchez la betterave et le céleri. Faites cuire les légumes coupés en morceaux et le persil dans une casserole avec le bouillon, un peu de sel, de poivre et de badiane pendant 25 mn environ.
2 Faites revenir le jambon dans une poêle avec 2 gouttes d'huile d'olive. Dans une autre poêle, faites revenir le foie gras coupé en morceaux quelques secondes sans matière grasse jusqu'à ce qu'il soit doré.
3 Mixez les légumes avec la crème fraîche. Répartissez dans des coupelles, ajoutez le foie gras et le jambon cassé en copeaux et servez aussitôt.

à table + **Vous pouvez réaliser ce velouté avec d'autres associations de légumes, panais, châtaignes et cerfeuil racine ou carottes, patates douces et courgettes.**

Dayzebook.com

photo **Jérôme Bilic** / réalisation **Marie Leteuré**

Entrée - Facile - Bon marché

CREVETTES FRITES *(6 pers.)*

Préparation : 25 mn / Cuisson : 10 mn / Marinade : 1 nuit

800 g de crevettes crues surgelées décongelées
le jus et le zeste de 1 citron vert
1 gousse d'ail
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 pincée de piment
poivre du moulin
3 feuilles de filo
2 blancs d'œufs
4 brins d'aneth ou de coriandre hachés
2 l d'huile pour friture

1 Décortiquez les crevettes en gardant le petit bout de queue. Mettez-les dans un saladier avec le jus et le zeste du citron, l'huile, l'ail écrasé, un peu de sel, de poivre et de piment, couvrez d'un film alimentaire et laissez au frais jusqu'au lendemain.
2 Battez les blancs d'œufs pour qu'ils moussent, ajoutez les herbes hachées, du sel, du poivre. Découpez les feuilles de filo en morceaux pour pouvoir envelopper les crevettes. Badigeonnez-les de blanc d'œuf avec un pinceau. Posez les crevettes au centre, enveloppez-les et réservez-les au fur et à mesure sur une assiette.
3 Faites chauffer l'huile de friture dans une grande casserole, plongez 1 crevette dedans pour vérifier la température qui ne doit pas être trop élevée, puis faites cuire toutes les crevettes en 2 ou 3 fois. Déposez-les sur du papier absorbant et servez avec une mayonnaise au jus de citron vert.

à table + **Vous pouvez utiliser des feuilles de brick à la place des feuilles de filo.**
> Si vous êtes pressé, mélangez les crevettes avec les éléments de la marinade pendant 30 mn seulement.

photo **Jérôme Bilic** / réalisation **Marie Leteuré**

Dessert - Facile - Bon marché

CRÈMES VANILLE, CARAMBAR, OU CHOCOLAT *(6 pers.)*

Préparation : 20 mn / Cuisson : 30 mn

Pour les crèmes vanille
20 cl de lait
1 gousse de vanille
15 cl de crème fleurette
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre
Pour les crèmes Carambar
20 cl de lait
4 Carambar
15 cl de crème fleurette
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre
Pour les crèmes chocolat
20 cl de lait
100 g de chocolat noir
15 cl de crème fleurette
3 jaunes d'œufs
30 g de sucre

1 Pour les crèmes vanille : faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux, puis ajoutez la crème hors du feu et laisser infuser 10 mn. Fouettez les jaunes et le sucre. Versez le mélange lait-crème sur le mélange jaunes sucre, puis laissez reposer.
2 Pour les crèmes Carambar : faites chauffer le lait avec les Carambar en remuant jusqu'à ce qu'ils soient fondus. Procédez ensuite comme pour les crèmes vanille.
3 Pour les crèmes chocolat : faites chauffer le lait, ajoutez le chocolat cassé en morceaux et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis procédez comme pour les crèmes vanille.
4 Allumez le four sur th. 5-6/170°. Préparez un plat que vous remplirez d'eau jusqu'au 2/3 de la hauteur des ramequins. Répartissez les crèmes dans des tasses à café juste passées sous l'eau froide et faites-les cuire au bain-marie dans le four 30 mn environ. Servez froid.

à table + **Vous pouvez essayer d'autres parfums au gré de votre fantaisie et de vos goûts. Bonbons à la violette ou à la réglisse, café, menthe, etc.**

photo **Jérôme Bilic** / réalisation **Marie Leteuré**